IK8093R___

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

Pelgrim

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6
Meldingen op het display 7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8
Vermogensbegrenzer 8

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar 9
Inductiegeluiden 9
Geschikte pannen 9
Pandetectie 10
Vermogen instellen 10
Kookinstellingen 11

Bediening

Intelligente kookplaat met automatische pandetectie 12
Inschakelen en vermogen instellen 12
Boostfunctie 13
Klaar met koken 13
Pandetectiesymbool 13
Pan verplaatsfunctie 14
Bridge-inductiekookzones koppelen 14
Grillfunctie 15
Timerbediening 15
Eierwekker 16
Kookduurteller 17
Automatische opwarmfunctie 17
Vergrendelfunctie 18
Pauzefunctie 18
Herstelfunctie 18
Warmhoudfunctie 18

Chef Cook functie 19
Automatische kookfuncties 19
De automatische kookfunctie ‘Koken’ 20
De automatische kookfunctie ‘Stomen’ 20
De automatische kookfunctie ‘Pasta’ 21
De automatische kookfunctie ‘Bakken’ 22
De automatische kookfunctie ‘Temperatuur vasthouden’ 23
Gebruikersinstellingen 23
Servicemenu 24

NL

Onderhoud

Reiniging 27

Problemen oplossen

Algemeen 28
Probleemoplossingstabel 28

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 30

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 31

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.

⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

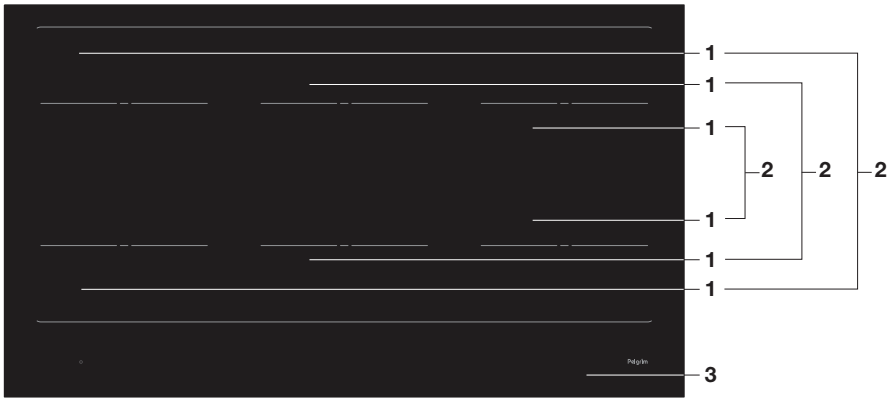
Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

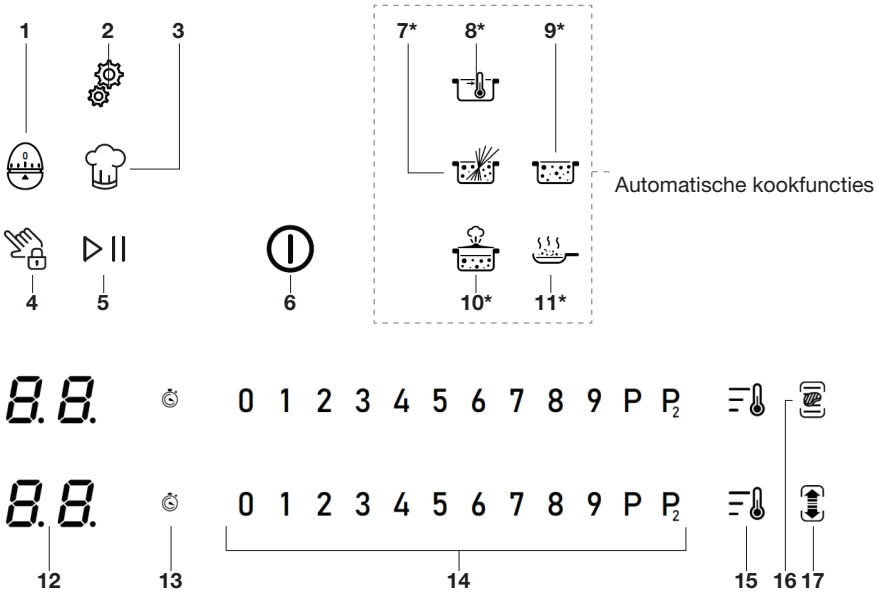
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone 220 x 185 mm (2,1 kW / 2,6 kW boost / 3,7 kW dubbel boost)
2. Gekoppelde Bridge-inductiekookzone 220 x 390 mm (3,7 kW)
3. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Eierwekkertoets
2. Menutoets (Gebruikersinstellingen)
3. Toets ‘Chef Cook’
4. Vergrendeltoets
5. Pauzetoets
6. Aan-/uittoets
7. Pastatoets
8. Toets ‘Temperatuur vasthouden’ (nauwkeurig temperatuurbehoud)
9. Kooktoets
10. Stoomtoets
11. Baktoets
12. Vermogensdisplay / Timerdisplay
13. Timertoets
14. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand P2) voor:
    - ▹ het instellen van een waarde voor een kookzone en de timer
15. Warmhoudtoets
16. Grilltoets
17. Bridgetoets

* Dit zijn automatische kookfuncties

Meldingen op het display

Display	Beschrijving
	Vermogensniveau 0; de kookzone is geactiveerd.
	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boost actief / Dubbele boost actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
 	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator '**H**' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
	Vergrendelfunctie actief.
	Automatische verhitting actief.
	Warmhoudfunctie actief (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	Pauzefunctie actief.
	Kookfunctie 'Koken' actief.
	Kookfunctie 'Stomen' actief.
	Kookfunctie 'Pasta' actief.
	Kookfunctie 'Bakken' actief.
	Kookfunctie 'Temperatuur vasthouden' actief.
	Foutcode.

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**Maximale gebruiks-tijd (in uren)**
1 - 1,5	10
2 - 3,5	5
4 - 4,5	4
5 - 5,5	3
6 - 6,5	2
7 - 8,5	2

Kookstand	**Maximale gebruiks-tijd (in uren)**
9	1
P (boost) P2 (dubbele boost)	15 minuten
Warmhouden	2
Op temperatuur houden	2
Automatische kookfuncties	1
Grillfunctie	2

Vermogensbegrenzer

Kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. Het vermogensniveau knippert gedurende enkele seconden in de display. Daarna wordt de maximaal toegestane vermogensstand aangegeven.

Als de kookplaat aangesloten is op 2 fase en de vermogensbegrenzer is ingesteld op bijhorende configuratie (zie servicemenu), beïnvloeden de middelste en de rechter kookzones elkaar ook. Zodra de maximale vermogensinstelling is bereikt, knippert het vermogensniveau gedurende enkele seconden in de display. Daarna wordt de maximaal toegestane vermogensstand aangegeven.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de kookzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid
Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.

⚠ Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

⚠ Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

⚠ Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - 100 mm voor een kookzone 220 x 185 mm.
  - 240 mm voor een gekoppelde kookzone.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Let op
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 1 minuut uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.
- Als de bridge-inductiekookzones gekoppeld zijn, zullen de bijbehorende schuifregelaars gaan knipperen als er een ongeschikte of te keine pan wordt gebruikt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben vermogenniveaus van 0 tot 9 (in halve stappen), een boostniveau (P) en een dubbel boostniveau (P2). Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. Door over de schuifregelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Kookinstellingen

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instellingen voor:
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

Gebruik instelling 8,5 - 9 voor:
- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik instelling 7 - 8 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4 - 6,5 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik instelling 1 - 3,5 voor:
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Als de kookplaat voor de eerste keer wordt aangesloten aan de stroomvoorziening of na een stroomstoring, knippert gedurende 2 minuten de menutoets. De kookplaat staat in de instelmodus. U kunt de kookplaat gewoon gebruiken door deze in te schakelen met de aan-/uittoets.

Intelligente kookplaat met automatische pandetectie

Dit is een intelligente kookplaat met automatische pandetectie. Wanneer een pan op een zone wordt geplaatst, licht de bijbehorende schuifregelaar op en kan het kookproces gestart worden door bijvoorbeeld een vermogensniveau en een timer te selecteren. Ook de toetsen van de beschikbare functies die gekozen kunnen worden lichten op. Vermogensstanden of functies die niet verlicht zijn, kunnen op dat moment niet gekozen worden. Vermogensstanden of functies die actief zijn, zijn het felst verlicht.

Inschakelen en vermogen instellen

Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

1. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Er verschijnt een korte animatie.
   - ▹ De beschikbare functies worden gedimd weergegeven.
2. Plaats binnen 30 seconden een pan op het midden van een kookzone.
   - ▹ Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
   - ▹ Meer beschikbare functies worden gedimd weergegeven.
3. Gebruik de schuifregelaar van de desbetreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ De vermogensstand verschijnt in de display en de stand is ook te zien aan de schuifregelaar (de cijfers zijn feller verlicht).
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.

De kookplaat gaat uit als er binnen 30 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 15 minuten op de hoogste kookstand te koken. Er is een boostniveau (P) en een dubbel boostniveau (P2).



Omdat de boostfunctie hoge temperaturen kan bereiken, mag deze alleen worden gebruikt voor kookprocessen met water. Olie of vet kunnen gaan verbranden als de boostfunctie wordt gebruikt.

1. Gebruik de schuifregelaar van de betreffende kookzone om P of P2 in te stellen.
   - ▹ Stand ‘P’ of ‘P2’ verschijnt in de display.
   - ▹ Na 15 minuten klinkt er een geluidssignaal. Het vermogen wordt verlaagd naar stand 9.



Raak de schuifregelaar aan om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op de aan-/uittoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.



Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.



Als alle kookzones ingesteld zijn op ‘0’ en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert op het display:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

Pan verplaatsfunctie

De pan verplaatsfunctie maakt het mogelijk om de vermogensinstellingen en een eventueel lopende timer over te nemen van de ene kookzone naar de andere kookzone.

Voorwaarden
- De kookplaat staat aan.
- Er wordt minimaal één pan op de kookplaat geplaatst, er wordt een vermogen en eventueel een timer voor deze pan ingesteld.
- Til de pan op en plaats deze binnen 3 seconden op een andere lege kookzone.
- Het vermogensniveau en een eventueel lopende timer worden automatisch overgedragen naar de andere kookzone. Het kookproces gaat op dezelfde manier verder als op de vorige kookzone. De vorige kookzone wordt onmiddellijk uitgeschakeld.

Opmerkingen
- De pan verplaatsfunctie is alleen beschikbaar als permanente pandetectie is ingeschakeld.
- Eventuele actieve automatische kookfuncties kunnen niet worden overgedragen en worden afgebroken wanneer een pan wordt verplaatst.
- Zorg ervoor dat er slechts één pan tegelijk wordt verplaatst.

Bridge-inductiekookzones koppelen

De Bridge-inductiekookzones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (> 240 mm).

1. Plaats een pan op het midden van beide bridge-inductiekookzones.
   - ▹ De bridgetoets en grilltoets worden zichtbaar.
2. Druk op de bridgetoets.
   - ▹ De bridgetoets licht feller op.
   - ▹ Op het display van de voorste zone verschijnt een ‘0’.
3. Gebruik een schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde kookzones.
   - ▹ De stand verschijnt op het display van de voorste zone.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door een schuifregelaar te gebruiken.
4. Druk op de bridgetoets om de bridge-inductiekookzones weer los te koppelen.
   - ▹ Op beide displays verschijnt een ‘0’.



Als de gebruikte pan de beide zones te weinig bedekt, gaan uit veiligheid beide schuifregelaars knipperen en kan er geen vermogen worden ingesteld.

Grillfunctie

Met deze functie maakt u optimaal gebruik van een grillplaat met de juiste vermogensstanden. De stappen tussen de verschillende vermogensstanden zijn voor de grillfunctie vooraf kleiner gedefinieerd. Op deze manier wordt de temperatuur nauwkeuriger geregeld.

1. Plaats een grillplaat op beide bridge-inductiekookzones.
   - ▹ De bridgetoets en grilltoets worden zichtbaar.
2. Druk op de grilltoets.
   - ▹ De grilltoets licht feller op.
   - ▹ Op het display van de achterste zone verschijnt een ‘0’.
3. Gebruik een schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen.
   - ▹ De stand verschijnt op het display van de achterste zone.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door een schuifregelaar te gebruiken.
4. Druk op de grilltoets om de grillfunctie uit te schakelen.
   - ▹ Op beide displays verschijnt een ‘0’.

⚠ Als de gebruikte grillplaat de beide zones te weinig bedekt, gaan uit veiligheid beide schuifregelaars knipperen en kan er geen vermogen worden ingesteld.

Timerbediening

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

⚠ De tijd moet per cijfer worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 99 minuten.

1. Raak de timertoets van de betreffende kookzone aan om de timer in te schakelen.
   - ▹ De timertoets gaat knipperen. Zolang de toets knippert is de tijd in te stellen.
   - ▹ In de display verschijnt ‘--’ waarvan het eerste streepje knippert.
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar; eerst het voorste cijfer (kies ‘0’ als u een tijd onder de 10 minuten wilt instellen).
3. Raak de timertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
4. Stel een tijd in met de schuifregelaar; nu het tweede cijfer.
5. Raak de timertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
   - ▹ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer met aftellen.
   - ▹ De display toont nu de tijd en niet meer de vermogensstand.
   - ▹ Een knipperende stip aan de rechterkant van de tijd geeft aan dat er een timer is ingesteld voor de betreffende kookzone.

- De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken; er klinkt een geluidssignaal en de display toont ‘00’.
- Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de timertoets aan en stel met de schuifregelaar de tijd in op ‘00’ om voortijdig de timer uit te schakelen.



Om tussendoor het ingestelde vermogen te bekijken of te wijzigen; raak de schuifregelaar aan. Het vermogen wordt 4 seconden getoond. Daarna wordt de tijd van de timer weer getoond.

Eierwekker

De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door. Met de schuifregelaar van de kookzone linksvoor kan de eierwekker worden ingesteld.



De tijd moet per cijfer worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 99 minuten.

1. Raak de eierwekkertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
   - De eierwekkertoets gaat knipperen. Zolang de toets knippert is de tijd in te stellen.
   - In de display van de kookzone linksvoor verschijnt ‘--’ waarvan het eerste streepje knippert.
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar van de kookzone linksvoor; eerst het voorste cijfer (kies ‘0’ als u een tijd onder de 10 minuten wilt instellen).
3. Raak de eierwekkertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
4. Stel een tijd in met de schuifregelaar; nu het tweede cijfer.
5. Raak de eierwekkertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
   - Wanneer de tijd is ingesteld, begint de eierwekker met aftellen.
   - De display toont nu de tijd en niet meer de vermogensstand indien die is ingesteld.
   - Een knipperende stip aan de linkerkant van de tijd geeft aan dat er een eierwekker is ingesteld.
   - Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de display toont ‘00’.
   - Raak de eierwekkertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de eierwekkertoets aan en stel met de schuifregelaar de tijd in op ‘00’ om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

Kookduurteller

Met deze functie weet u hoe lang de kookzone tijdens het kookproces wordt gebruikt.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone en stel het vermogen in.
2. Druk gedurende 3 seconden op de timertoets totdat ‘00’ in de display verschijnt.
   - ▹ De kookduurteller is geactiveerd; de tijd telt op.
3. Zet het vermogen van de kookzone op ‘0’ om de kookduurteller te stoppen.

Automatische opwarmfunctie

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste vermogensniveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8,5.

Vermogensniveau	**Opwarmtijd (seconden)**
1 - 1,5	48
2 - 2,5	144
3 - 3,5	230
4 - 4,5	312
5 - 5,5	408
6 - 6,5	120
7 - 7,5	168
8 - 8,5	216

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
   - ▹ Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een ‘0’ en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Gebruik de schuifregelaar van de desbetreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen en houd uw vinger een tijdje op deze stand totdat ‘A’ in de display verschijnt.
   - ▹ ‘A’ en het gekozen vermogensniveau knipperen afwisselend op het display.
   - ▹ Wanneer de tijd voor automatisch opwarmen is verstreken, schakelt de kookzone automatisch over naar het geselecteerde vermogen.
   - ▹ Het geselecteerde vermogen wordt voortdurend op het display weergegeven.
3. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de kookzone uit te schakelen.

Vergrendelfunctie

Gebruik deze functie om ongewenst inschakelen van de kookzones te voorkomen.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de vergrendeltoets totdat op alle displays een ‘L’ verschijnt.
   - ▹ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
3. Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is de vergrendelfunctie actief.
   - ▹ Op alle displays verschijnt ‘L’.
4. Druk weer op de vergrendeltoets totdat op alle displays ‘L’ verdwijnt.
   - ▹ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Pauzefunctie

U kunt het koken pauzeren (max. 10 minuten) in plaats van de kookplaat uit te zetten. Ingeschakelde kookzones gaan automatisch naar stand 1 en timers worden gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.

1. Druk gedurende 2 seconden op de pauzetoets.
   - ▹ In alle displays verschijnt het pauzesymbool.
   - ▹ De kookplaat staat nu in de pauzestand.
   - ▹ Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
   - ▹ Het kookproces en de timers worden weer hervat.

Herstelfunctie

Als de kookplaat met de aan-/uittoets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen alle instellingen worden teruggezet met behulp van de herstelfunctie.

1. Raak binnen 6 seconden de aan-/uittoets aan.
2. Raak binnen 10 seconden de pauzetoets aan.

Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden op een temperatuur van +/- 44 °C, 70 °C of 94 °C.

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.

2. Raak de warmhoudtoets eenmaal (44 °C), tweemaal (70 °C) of driemaal (94 °C) aan.
   ▹ De warmhoudfunctie is actief. Op het display verschijnt het bijbehorende warmhoudsymbool.
3. Zet het vermogensniveau op '0' om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

Chef Cook functie

Met deze functie worden alle kookzones tegelijk ingeschakeld en is de kookplaat verdeeld in drie gekoppelde zones. De vermogensstanden voor deze zones zijn vooraf gedefinieerd en kunnen worden gewijzigd tijdens het gebruik van deze functie. De laatst gebruikte instellingen worden opgeslagen voor het gebruik van de Chef Cook functie de volgende keer.

- Op de kookzones aan de linkerzijde wordt automatisch vermogensniveau 3 geactiveerd.
- Op de kookzones in het midden wordt automatisch vermogensniveau 6 geactiveerd.
- Op de kookzones aan de rechterzijde wordt automatisch vermogensniveau 9 geactiveerd.

1. Plaats een pan (of meerdere pannen) op het midden van een kookzone.
2. Raak de toets 'Chef Cook' aan.
   ▹ In de displays verschijnen de vermogensstanden en de bridgetoetsen zijn verlicht.
3. Stel eventueel de vermogensstanden van de zones naar eigen voorkeur in. U kunt ook de zones loskoppelen en individueel bedienen. De laatste instellingen worden bewaard.
4. Raak de toets 'Chef Cook' aan om de Chef Cook functie uit te schakelen.

Automatische kookfuncties

Deze kookplaat beschikt over 5 automatische kookfuncties. De daadwerkelijke prestaties van deze kookfuncties zijn sterk afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van bepaalde andere parameters:

- De automatische kookfuncties werken het meest nauwkeurig met roestvrijstalen pannen met een sandwichbodem.
- De automatische kookfuncties werken minder nauwkeurig met kookgerei dat aluminium bevat of meerlaags pannen.
- Het gebruik van gietijzeren en stalen kookgerei wordt niet aanbevolen.
- Zorg ervoor dat u voor koken, stomen, pasta en bakken een pan gebruikt die kouder is dan 40 °C en een zone zonder restwarmte (kouder dan 60 °C).
- Als de pan van de ene zone naar de andere wordt verplaatst, volgen de automatische kookfuncties niet.
- Als de pan langer dan 20 seconden wordt opgetild, worden de geactiveerde automatische kookfuncties geannuleerd.
- U kunt meerdere automatische kookfuncties tegelijkertijd op verschillende zones gebruiken.
- De timer of de kookduurteller kunnen gebruikt worden bij de automatische kookfuncties.

De automatische kookfunctie 'Koken'

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Zodra het kookpunt is bereikt, schakelt de geselecteerde zone standaard over naar vermogensniveau 1 om energie te besparen. U kunt deze instelling op elk moment op de schuifregelaar wijzigen tijdens gebruik van deze functie.

Let op

- Er mogen tijdens het koken geen ingrediënten zoals zout of voedsel in de pan aanwezig zijn.
- De waterhoogte in de pan moet tussen 3 cm en 9 cm liggen.
- Het opwarmproces kan met of zonder deksel plaatsvinden.
- Navullen met water tijdens de automatische kookfunctie 'Koken' verstoord de nauwkeurigheid.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
   - ▹ Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Raak de toets 'Koken' aan.
   - ▹ De toets 'Koken' en de schuifregelaar gaan knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan.
   - ▹ In de display verschijnt 'bo' en de schuifregelaar toont een animatie.
   - ▹ Tijdens de animatie knippert vermogensniveau 1; als het water kookt, zal automatisch dit niveau worden ingesteld voor de kookzone.
   - ▹ De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen. Wanneer het kookpunt bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
4. Zet het vermogensniveau op '0' om de functie 'Koken' uit te schakelen.

Raak tijdens de kookfunctie 'Koken' de schuifregelaar aan om vermogensniveau 1 naar wens aan te passen. Als het water kookt, zal automatisch dit nieuwe niveau worden ingesteld voor de kookzone.

De automatische kookfunctie 'Stomen'

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt en houdt het daar vast, zodat er voldoende stoom ontstaat voor groenten of ander voedsel. U kunt de hoeveelheid stoom op elk moment wijzigen door het vermogensniveau op de schuifregelaar te wijzigen. Als al het water is verdampt, wordt het vermogensniveau uitgeschakeld.

Let op

- De groenten (of ander voedsel) moeten in de pan zitten met minimaal 3 cm water voordat het stomen wordt geactiveerd.
- De pan moet een deksel hebben.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
   ▹ Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een ‘0’ en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Raak de toets ‘Stomen’ aan.
   ▹ De toets ‘Stomen’ en de schuifregelaar gaan knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan.
   ▹ In de display verschijnt ‘St’ en de schuifregelaar toont een animatie.
4. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de functie ‘Stomen’ uit te schakelen.

Raak, als het water kookt, tijdens de kookfunctie ‘Stomen’ de schuifregelaar aan om het vermogensniveau (de hoeveelheid stoom) naar wens aan te passen.

De automatische kookfunctie ‘Pasta’

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Na het toevoegen van de pasta en het zout handhaaft de functie het kookpunt zonder dat het water overkookt.

Let op

- Er mogen tijdens het opwarmen van het water geen ingrediënten zoals zout of voedsel in de pan aanwezig zijn.
- De waterhoogte in de pan moet tussen 3 cm en 13 cm liggen.
- Het opwarmproces kan met of zonder deksel plaatsvinden.
- Vul tijdens het gehele proces geen water bij.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
   ▹ Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een ‘0’ en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Raak de toets ‘Pasta’ aan.
   ▹ De toets ‘Pasta’ en de schuifregelaar gaan knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan.
   ▹ In de display verschijnt ‘PA’ en de schuifregelaar toont een animatie.
   ▹ De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen. Wanneer het kookpunt bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
4. Verwijder de deksel van de pan en doe de pasta en eventueel wat zout in de pan.
5. Bevestig dat de ingrediënten in de pan zitten door de knipperende schuifregelaar aan te raken.
   ▹ De kookduurteller start automatisch.
6. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de functie ‘Pasta’ uit te schakelen.

De automatische kookfunctie 'Bakken'

Deze functie brengt de pan automatisch op de juiste temperatuur voor het bakken van verschillende soorten voedsel. Na het toevoegen van de olie en het voedsel behoudt de functie de juiste temperatuur zonder dat het voedsel verbrandt.

Vermogensniveau	**Toepassing**
1	Boter smelten, omelet (zonder korst).
2	Zachtjes bakken, bijvoorbeeld gepaneerd voedsel, gebakken aardappelen.
3	Groenten (paprika, uien).
4	Diepvries aardappeltjes, rösti, schnitzel.
5	Pannenkoeken, diepvries aardappeltjes, rösti, schnitzel, spek.
6	Groenten (paprika, uien), zeevruchten.
7	Worst, spek.
8	Sterk bakken (bijv. biefstuk).
9	Bevroren voedsel stomen, ossenhaas.

Let op
Tijdens het opwarmproces mogen er geen olie of andere ingrediënten in de pan aanwezig zijn.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
   - ▹ Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Raak de toets 'Bakken' aan.
   - ▹ De toets 'Bakken' en de schuifregelaar gaan knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan.
   - ▹ In de display verschijnt 'Fr' en de schuifregelaar toont een animatie.
4. Raak de schuifregelaar aan op het gewenste vermogensniveau.
   - ▹ De geselecteerde zone warmt op en brengt de pan op de juiste temperatuur.
   - ▹ Wanneer de juiste temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal.
5. Voeg de olie en het voedsel toe.
6. Bevestig dat de ingrediënten in de pan zitten door de knipperende schuifregelaar aan te raken.
   - ▹ De kookduurteller start automatisch.
7. Zet het vermogensniveau op '0' om de functie 'Bakken' uit te schakelen.

De automatische kookfunctie 'Temperatuur vasthouden'

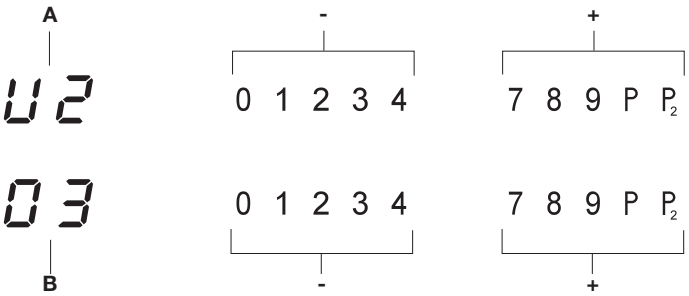
Deze functie houdt automatisch de huidige kooktemperatuur van je eten vast. Als er nieuw (koud) eten wordt toegevoegd, wordt het vermogen automatisch weer verhoogd naar de ingestelde temperatuur.

Er staan pannen op de kookplaat en de kookplaat is in werking. De toets 'Temperatuur vasthouden'is zichtbaar.

1. Raak de toets 'Temperatuur vasthouden' aan.
   - ▹ De toets 'Temperatuur vasthouden' en de schuifregelaar gaan knipperen.
2. Raak de schuifregelaar aan.
   - ▹ In de display verschijnt 'Ho' en de schuifregelaar toont een animatie.
   - ▹ De temperatuur van de geselecteerde zone wordt geanalyseerd.
   - ▹ Na een tijdje klinkt er een geluidssignaal ter bevestiging dat de temperatuur behouden blijft.

Gebruikersinstellingen

Met de gebruikersinstellingen kan de kookplaat gepersonaliseerd worden. Door het linker (-) en het rechter (+) gedeelte van de schuifregelaars te gebruiken, kan naar de verschillende menu-items (A) met bijbehorende waarden (B) genavigeerd worden. Elk item heeft een andere selectiewaarde, beschreven in de tabel.



Menu-item (A)	**Waarden (B)**	**Standaard waarden af fabriek**
U2: volume van de toetsen bij aanraking	0: minimaal volume ... 3: maximaal volume	3
U3: volume van de waarschuwingstonen	0: minimaal volume ... 3: maximaal volume	2

Menu-item (A)	Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
U6: permanente pandetectie	0: permanente pandetectie niet actief 1: permanente pandetectie actief	1
U7: geluidssignaal van de timer	0: geluidssignaal gedurende 120 seconden 1: geluidssignaal gedurende 20 seconden 2: een enkel geluidssignaal	0
U8: vermogensbegrenzer Deze instellingen zijn van toepassing voor een 1-fase aansluiting!	--: geen vermogensbegrenzing 2.0: vermogen begrensd tot 2.0 kW 2.1: vermogen begrensd tot 2.1 kW ... 10: vermogen begrensd tot 10 kW	--

1. Druk 3 seconden op de menutoets.
   - ▹ Het menu-item en de bijbehorende waarde worden getoond in de displays van de twee rechter kookzones.
2. Raak de bovenste schuifregelaar aan om een ander menu-item te kiezen.
   - ▹ Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
3. Raak de onderste schuifregelaar aan om een andere waarde te kiezen.
   - ▹ Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
4. Raak de aan-/uittoets 3 seconden aan om de instellingen te bevestigen.
5. Raak de menutoets 1 seconde aan om het menu te verlaten.

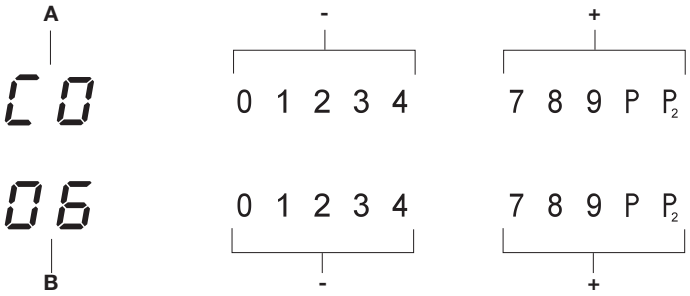
Servicemenu

Het servicemenu is alleen bedoeld voor een geregistreerde en gekwalificeerde installateur.



Open het servicemenu in minder dan 2 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet.

1. Houd de knipperende menutoets ingedrukt.
2. Raak 3 keer binnen 1 seconde de aan-/uittoets aan.
   - ▹ Elke geldige aanraking van een toets wordt bevestigd door een geluidssignaal.
3. Houd vervolgens de aan-/uittoets gedurende 5 seconden ingedrukt.
   - ▹ Als de invoer geslaagd is, verschijnt het servicemenu-item (A) en de bijbehorende waarde (B) in de displays van de twee rechter kookzones.
   - ▹ Als er een verkeerde toets wordt ingedrukt, is invoer pas weer mogelijk nadat alle toetsen zijn losgelaten.



4. Raak de bovenste schuifregelaar aan om een ander menu-item te kiezen.
   ▹ Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
5. Raak de onderste schuifregelaar aan om een andere waarde te kiezen.
   ▹ Het linker gedeelte verlaagd de waarde, het rechter gedeelte verhoogd de waarde.
6. Raak de aan-/uittoets 3 seconden aan om de instellingen te bevestigen.
7. Raak de menutoets 1 seconde aan om het menu te verlaten.

Servicemenu-item (A)		**Waarden (B)**	**Standaard waarden af fabriek**
C0	Configuratie, aansluiting en vermogensbegrenzer 2 / 3 fase	0...23 (zie tabel C0)	17
C1	Variant / Version Vario Master	Pxxx Ux.xx (niet aan te passen)	
C2	Variant / Version Vario Slaves links	Pxxx Ux.xx (niet aan te passen)	
	Variant / Version Vario Slaves midden		
	Variant / Version Vario Slaves rechts		
C3	Bedrijfsuren	xxxxx h	
C4	Max. NTC temperatuur	xxx °C	
C5	Aantal verkeerde verbindingen	xxx	
C6	Demostand	0: Demomodus uitgeschakeld; normale werking 1: Demomodus ingeschakeld; alle functies van de touch control zijn ingeschakeld zonder dat er vermogen wordt geleverd.	0
C7	Display test	-	
C10	Contrast van de schuifregelaars en toetsen	0...4 (zie tabel C10)	0

C0	Configuratie
17	11,1 kW 3 fase
18	9,0 kW 3 fase
19	7,4 kW 2 fase kookgroep
20	6,0 kW 2 fase kookgroep

Opmerking; configuratie 0 ...16 en 21 ... 23 zijn niet geschikt voor deze kookplaat. Er kan een foutcode ontstaan; de kookplaat niet gebruiken.

C10	Contrast van de schuifregelaars en toetsen
0	Maximaal contrast tussen gedimd en vol verlicht deel van de schuifregelaar
1	Minder contrast, gedimd deel van de schuifregelaar is iets helderder
2	Minder contrast, gedimd deel van de schuifregelaar is helderder
3	Minimaal contrast, gedimd deel en volledig verlicht deel van de schuifregelaar zijn even helder

Opmerking; de instelling van het contrast heeft ook invloed op de helderheid van de functietoetsen.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes.

Algemeen

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als u een barst in het glas ziet (hoe klein ook). Haal de stekker uit het stopcontact of zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.
Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.
U kunt voor meer informatie ook terecht op de website.

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont U.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
	Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In alle displays wordt symbool L weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bediening reageert slecht.	Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert.	Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is.
Het display toont ⌐ of code Er03.	Er ligt een object of water op het bedieningspaneel.	Haal het object weg, maak het bedieningspaneel schoon.
Het display toont code E2.	Een te hoge temperatuur van de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
Het display toont code E8.	De luchtinlaat van de ventilator is geblokkeerd/ Ventilator defect.	Hef de blokkade op/Vervang de ventilator.
Het display toont code U400.	Controleer de aansluiting, het toestel is fout aangesloten.	Maak het toestel spanningsloos en controleer de netspanning.
Het display toont code EC (Er63) of EC (Er64).		Schakel de kookzone uit, verwijder alle pannen van de kookplaat en laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
Het display toont code E6-3, E6-6, of Er45-9.	Er ontbreekt netspanning. Foutieve aansluiting.	Controleer de aansluiting en doorverbindingen op het toestel

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**IK8093R___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	6
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm	220x 185 / 220x 185 / 220x 185 220x 185 / 220x 185 / 220x 185
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	169,9 / 170,0 / 158,5 169,9 / 170,0 / 158,5
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	166,1

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0{,}5$ W.

De kookplaat schakelt automatisch naar de Uit-modus in minder dan 20 minuten nadat alle functies zijn voltooid.

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen.
Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt.
De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6
Display messages 7

Safety

Temperature protection 8
Cooking time limiter 8
Power limiter 8

Before using the appliance for the first time

Use of the touch buttons and slide control 9
Induction noises 9
Suitable pans 9
Pan detection 10
Setting power 10
Cooking settings 11

Operation

Intelligent hob with automatic pan detection 12
Switching on and setting power 12
Boost function 13
Ending cooking 13
Pan detection symbol 13
Move pan function 14
Linking bridge cooking zones 14
Grill function 15
Timer control 15
Minute minder 16
Cooking time counter 17
Automatic warm-up function 17
Locking function 18
Pause function 18
Recall function 18
Keep warm function 18

CONTENTS

Chef Cook function 19
Automatic cooking functions 19
The ‘Boil’ automatic cooking function 20
The ‘Steam’ automatic cooking function 20
The ‘Pasta’ automatic cooking function 21
The ‘Fry’ automatic cooking function 22
The ‘Hold temperature’ automatic cooking function 23
User settings 23
Service menu 24

Maintenance

Cleaning 27

Troubleshooting

General 28
Troubleshooting table 28

Technical specifications

Information required by EU Regulation 66/2014 30

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 31

EN

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

Introduction

Congratulations on choosing this appliance. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind.

These instructions for use explain how you can make best use of this appliance. These instructions contain information about the operation of the appliance and background information that may be of help to you during its use.

⚠ Read the separate safety instructions before using the appliance.

Read these instructions thoroughly before you first use the appliance, and keep the instructions for future use.

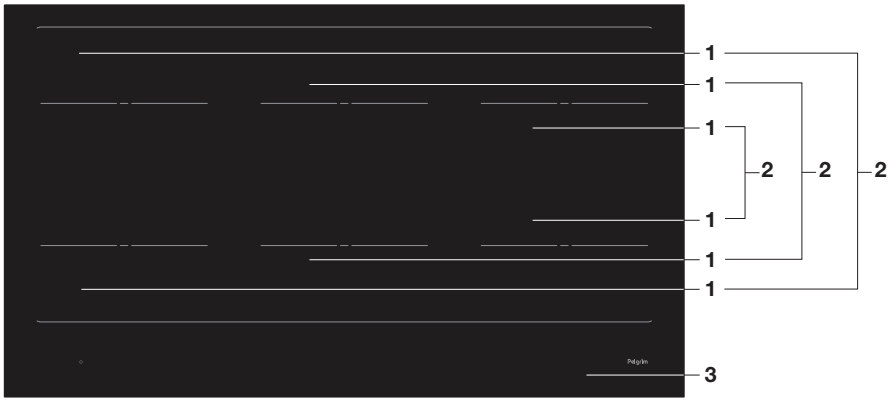
This manual serves as a reference for the service department. **Affix the rating plate in the space provided, on the back of the manual.** The rating plate contains all the information the service department needs to respond adequately to your queries.

The installation instructions are supplied separately.

Enjoy cooking!

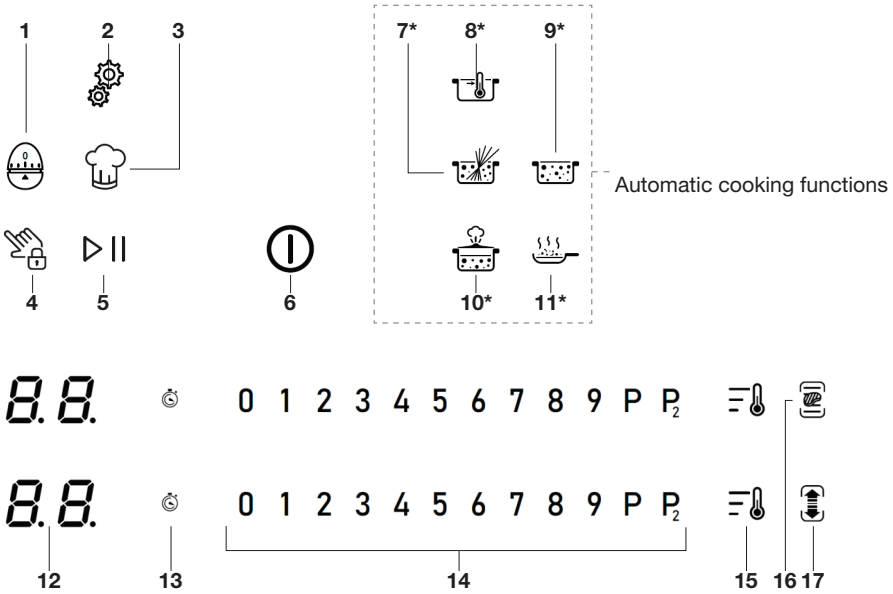
You can find the latest version of the user manual on our website.

Description



1. Bridge induction cooking zone 220 x 185 mm (2.1 kW / 2.6 kW boost / 3.7 kW double boost)
2. Linked bridge induction cooking zone 220 x 390 mm (3.7 kW)
3. Control panel

Control panel



1. Minute minder button
2. Menu button (User settings)
3. ‘Chef Cook’ button
4. Lock button
5. Pause button
6. On/off button
7. Pasta button
8. ‘Hold temperature’ button (precise temperature control)
9. Boil button
10. Steam button
11. Fry button
12. Power display / Timer display
13. Timer button
14. Slide control (from position 0 to position P2) for:
    - ▹ setting a value for a cooking zone and the timer
15. Keep warm button
16. Grill button
17. Bridge button

* These are automatic cooking functions

Display messages

Display	Description
	Power level 0; the cooking zone is activated.
	Power level: 1 = low setting / 9 = high setting.
	Boost active / Double boost active.
	No pan (or unsuitable pan) on the cooking zone (pan detection symbol).
 	Residual heat indicator: the hob has a residual heat indicator for each cooking zone that shows which cooking zones are still hot. Even when the hob is switched off, the '**H**' indicator remains on as long as the cooking zone is still hot! Do not touch the cooking zones when this indicator is on. **Danger! Risk of burns.**
	Lock function active.
	Automatic heating active.
	Keep warm function active (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	Pause function active.
	'Boil' cooking function active.
	'Steam' cooking function active.
	'Pasta' cooking function active.
	'Fry' cooking function active.
	'Hold temperature' cooking function active.
	Error code.

Read the separate safety instructions before you first use the appliance!

Temperature protection

A sensor continuously monitors the temperature of certain parts of the hob. Each cooking zone has a sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan to prevent risk of overheating when a pan boils dry. If the temperature is too high, the hob power is automatically reduced or the hob is automatically switched off.

Cooking time limiter

The cooking time limiter is a safety feature of your hob. It is activated if you forget to switch off the hob. Depending on the selected setting, the cooking time is limited as follows:

Setting	Maximum operating time (in hours)
1 - 1.5	10
2 - 3.5	5
4 - 4.5	4
5 - 5.5	3
6 - 6.5	2
7 - 8.5	2

Setting	Maximum operating time (in hours)
9	1
P (boost) P2 (double boost)	15 minutes
Keep warm	2
Hold temperature	2
Automatic cooking functions	1
Grill function	2

Power limiter

Cooking zones located front-to-back affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. When the boost function is selected, the other cooking zone is automatically set to a slightly lower setting. If one cooking zone is set to boost and you want to switch the other to setting 9 or boost, the cooking zone with boost will automatically switch to a lower setting. The power level flashes on the display for a few seconds. Then the maximum permissible power setting is indicated.

If the hob is connected to two-phase power and the power limiter is set to matching configuration (see service menu), the middle and right cooking zones also affect each other. Once the maximum power setting is reached, the power level flashes on the display for a few seconds. Then the maximum permissible power setting is indicated.

Use of the touch buttons and slide control

Place the tip of your finger flat on a button or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch buttons only respond light pressure from a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound
This is caused by the power limiter on the cooking zones. You may also hear a ticking sound at lower cooking levels.

Pans make noise
Pans can make noise while cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. This does not harm the pans or the hob.

The fan makes noise
The appliance is equipped with a fan to extend the life of the electronics. If you use the appliance intensively, the fan turns on to cool the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan continues to operate for a few minutes after the hob is switched off.

Suitable pans

For induction cooking, a pan should have a thick flat bottom (at least 2.25 mm). Use pans made of ferrous (magnetic) material or pans with a sandwich bottom. Other pans will not work as well. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are unsuitable.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or convex bottom may impede the operation of the boil-dry protection; the appliance may overheat. This can lead to damage. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is not covered by the warranty.



Pans used on a gas hob are no longer suitable for induction cooking.



Be careful when using enamelled pans made of thin sheet steel! The enamel can be damaged on a high setting if the pan is too dry. Excessively high power levels can easily warp the bottom of the pan.

Minimum pan diameter

- The minimum diameter of the pan bottom:
  - 100 mm for a 220 x 185 mm cooking zone.
  - 240 mm for linked cooking zones.
- You will achieve the best results with a pan of the same diameter as the cooking zone. If the pan is too small, the cooking zone will not switch on.



Warning
Grains of sand can cause permanent scratches. Therefore, only put pans with clean bottoms on the hob. We recommend lifting pans rather than sliding them across the hob.

Pan detection

- If after setting the power level the hob does not detect a (ferrous) pan, the pan detection symbol flashes on the display. The cooking zone switches off automatically after 1 minute.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol appears. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you place the pan again. The cooking zone switches back on at the previously set power level.
- If the bridge cooking zones are linked, the corresponding slider controls will flash if a pan that is unsuitable or too small is used.

Setting power

The cooking zones have power levels from 0 to 9 (in half steps), a boost level (P), and a double boost level (P2). Set the power level by touching the slide control. When you first touch it, the level is set to the part of the slide control you touch. Swiping across the slide control changes the setting. The setting increases as you slide to the right. The setting decreases as you slide to the left. When you remove your finger from the slide control, the cooking zone starts heating at the selected setting.

Cooking settings

As the ideal settings depend on the quantity and consistency of the dish in the pan, the following are merely guidelines.

Use the boost settings for:
- quickly bringing food or liquid to a boil

Use setting 8.5 - 9 for:
- searing meat
- preparing fish
- frying omelettes
- frying boiled potatoes
- deep frying food

Use setting 7 - 8 for:
- frying thick pancakes
- frying thick pieces of breaded meat
- frying bacon (or heating bacon fat)
- boiling raw potatoes
- frying French toast
- frying breaded fish
- boiling pasta
- frying thin pieces of breaded or unbreaded meat

Use setting 4 - 6.5 for:
- boiling large quantities
- defrosting hard vegetables
- frying thick pieces of breaded or unbreaded meat

Use setting 1 - 3.5 for:
- simmering to make broth
- stewing meat
- gentle boiling of vegetables
- melting chocolate
- poaching
- melting cheese

Read the 'Before first use' section carefully before you start cooking. This prevents improper use of the hob.

When the hob is connected to the power supply for the first time or after a power failure, the menu button flashes for 2 minutes. The hob is in the setting mode. You can use the hob simply by switching it on with the on/off button.

Intelligent hob with automatic pan detection

This is an intelligent hob with automatic pan detection. When a pan is placed on a zone, the corresponding slide control lights up and the cooking process can be started, by selecting a power level and a timer, for example. The buttons for the available functions also light up. Power settings or functions that are not lit cannot be selected at that time. Power settings or functions that are active are lit brightest.

Switching on and setting power

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Press the plus (+) button until you hear a sound signal.
   - ▹ A brief animation appears.
   - ▹ The available functions are displayed dimly.
2. Place a pan in the middle of a cooking zone within 30 seconds.
   - ▹ A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
   - ▹ Other available functions are displayed dimly.
3. Use the slide control that corresponds to the cooking zone to select the desired setting.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ The power setting appears on the display and the setting can also be seen on the slide control (the numbers are brighter).
   - ▹ Set a higher or lower power level with the slide control.

The hob switches off if no setting or function is selected within 30 seconds.

Boost function

You can use boost function to cook at the highest setting for up to 15 minutes. There is a boost level (P) and a double boost level (P2).

As the boost function can reach high temperatures, it should only be used for cooking processes with water. Oil or fat may start to burn if the boost function is used.

1. Use the slide control for the corresponding cooking zone to set P or P2.
   - ▹ Setting ‘P’ or ‘P2’ appears on the display.
   - ▹ After 15 minutes you will hear a sound signal. The power is reduced to setting 9.

Touch the slide control to stop the boost function earlier.

Ending cooking

1. Set the power level to ‘0’ to turn off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off button until you hear a sound signal.

The ‘H’ symbol appears on the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

If all cooking zones are set to '0' and no further action is performed, the hob will switch off automatically after 10 seconds.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol flashes on the display:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone
- the pan you are using is not suitable for induction cooking
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone
  - ▹ The cooking zone does not work until a suitable pan is placed on the cooking zone.

Move pan function

The move pan function allows power settings and any running timer to be transferred from one cooking zone to another.

Conditions

- The hob is on.
- At least one pan is placed on the hob, and a power setting and possibly a timer are set for this pan.
- Lift the pan and place it on another empty cooking zone within 3 seconds.
- The power level and any running timer are automatically transferred to the other cooking zone. The cooking process continues in the same way as on the previous cooking zone. The previous cooking zone is immediately switched off.

Remarks

- The move pan function is only available when permanent pan detection is active.
- If there are any automatic cooking functions active, these cannot be transferred and are cancelled when a pan is moved.
- Be sure to only move one pan at a time.

Linking the bridge cooking zones

The bridge cooking zones can be linked together. This creates one large zone. The pan must be large enough to cover the middle of the front and rear cooking zones (>240 mm).

1. Place a pan in the middle of the two bridge cooking zones.
   - ▹ The bridge button and grill button are shown.
2. Touch the bridge button.
   - ▹ The bridge button lights up brighter.
   - ▹ A ‘0’ appears on the display for the front zone.
3. Use a slide control to set the desired power level for the linked cooking zones.
   - ▹ The setting appears on the display for the front zone.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Use the slide control to set a higher or lower power level.
4. Touch the bridge button to unlink the bridge cooking zones again.
   - ▹ A ‘0’ appears on both displays.



If the pan used does not cover both zones sufficiently, for safety reasons both slider controls will flash and no power level can be set.

Grill function

This function allows you to make the best use of a griddle with appropriate power settings. The steps between the different power levels are smaller for the grill function. This provides more precise temperature control.

1. Place a griddle on both bridge cooking zones.
   - ▹ The bridge button and grill button are shown.
2. Touch the grill button.
   - ▹ The grill button lights up brighter.
   - ▹ '0' flashes on the display for the rear zone.
3. Use a slide control to set the desired power level.
   - ▹ The setting appears on the display for the rear zone.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Use the slide control to set a higher or lower power level.
4. Touch the grill button to switch off the grill function.
   - ▹ A '0' appears on both displays.



If the griddle used does not cover both zones sufficiently, for safety reasons both slider controls will flash and no power level can be set.

Timer control

The timer is linked to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically.



The time must be set one digit at a time. The maximum duration is 99 minutes.

1. Touch the timer button of the corresponding cooking zone to switch on the timer.
   - ▹ The timer button starts flashing. As long as the button is flashing, the time can be set.
   - ▹ The display shows '--', with the first dash flashing.
2. Set a time using the slide control, first digit first (choose '0' if you want to set a time under 10 minutes).
3. Touch the timer button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
4. Set a time with the slide control, and then set the second digit.
5. Touch the timer button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
   - ▹ When the time is set, the timer starts counting down.
   - ▹ The display now shows the time, rather than the power level.
   - ▹ A blinking dot to the right of the time indicates that a timer is set for that cooking zone.

- ▹ The selected cooking zone switches off automatically once the set time has elapsed; you hear a sound signal and the display shows ‘00’.
- ▹ Touch the timer button to stop the alarm.



Touch the timer button and then set the time to ‘00’ with the slide control to switch off the timer earlier.



To view or change the set power at any time, touch the slide control. The power is shown for 4 seconds. Then the timer time is shown again.

Minute minder

The minute minder is associated with a cooking zone. When the hob is switched off, the minute minder continues to run. The slide control for the left-front cooking zone is used to set the minute minder.



The time must be set one digit at a time. The maximum duration is 99 minutes.

1. Touch the minute minder button to switch on the minute minder.
   - ▹ The minute minder button starts flashing. As long as the button is flashing, the time can be set.
   - ▹ The display for the left-front cooking zone shows ‘--’, with the first dash flashing.
2. Set a time using the slide control for the left-front cooking zone, first digit first (choose ‘0’ if you want to set a time under 10 minutes).
3. Touch the minute minder button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
4. Set a time with the slide control, and then set the second digit.
5. Touch the minute minder button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
   - ▹ When the time is set, the minute minder starts counting down.
   - ▹ The display now shows the time, rather than the power level if one is set.
   - ▹ A blinking dot to the left of the time indicates that a minute minder is set.
   - ▹ When the set time has elapsed, you hear a sound signal and the display shows ‘00’.
   - ▹ Touch the minute minder button to stop the alarm.



Touch the minute minder button and then set the time to ‘00’ with the slide control to switch off the minute minder earlier.

Cooking time counter

This function tells you how long the cooking zone has been used during the cooking process.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone and set the power level.
2. Touch the timer button for 3 seconds until '00' appears on the display.
   - ▹ The cooking time counter is activated; the time counts up.
3. Set the power level of the cooking zone to '0' to stop the cooking time counter.

Automatic warm-up function

This function sets the cooking zone to the highest power level so that your pan will quickly reach the desired temperature. After a certain time elapses, the power level returns to the set power level. This function is available for power levels 1 to 8.5.

Power level	Warm-up time (seconds)
1 - 1.5	48
2 - 2.5	144
3 - 3.5	230
4 - 4.5	312
5 - 5.5	408
6 - 6.5	120
7 - 7.5	168
8 - 8.5	216

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
   - ▹ A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Use the slide control for the corresponding cooking zone to select the desired setting and hold your finger on this setting for a while until ‘A’ appears on the display.
   - ▹ ‘A’ and the selected power level flash alternately on the display.
   - ▹ When the automatic warm-up time has elapsed, the cooking zone automatically switches to the selected power level.
   - ▹ The selected power level is shown continuously on the display.
3. Set the power level to ‘0’ to turn off the cooking zone.

Lock function

Use this function to prevent the cooking zones from being turned on unintentionally.

1. Switch on the hob.
2. Touch the lock button until ‘L’ appears on all displays.
   - ▹ The lock function is active.
3. When the hob is switched on again, the lock function is active.
   - ▹ ‘L’ appears on all displays.
4. Touch the lock buttonagain until ‘L’ disappears on all displays.
   - ▹ The lock function is deactivated.

Pause function

You can pause cooking (max. 10 minutes) instead of turning off the hob. Switched-on cooking zones automatically go to setting 1 and timers are paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 10 minutes.

1. Touch the pause button for 2 seconds.
   - ▹ The pause symbol appears on all displays.
   - ▹ The hob is now in pause mode.
   - ▹ Only the on/off button and pause button are active.
2. Touch the pause button again to switch the pause function off.
   - ▹ The cooking process and timers resume.

Recall function

If the hob was accidentally switched off with the on/off button, all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the on/off button for 6 seconds.
2. Touch the pause button for 10 seconds.

Keep warm function

Use this function to keep food warm after cooking at a temperature of +/- 44 °C, 70 °C, or 94 °C.

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.

2. Touch the keep warm button once (44 °C), twice (70 °C) or three times (94 °C).
   ▹ The keep warm function is active. The display shows the corresponding keep warm symbol.
3. Set the power level to '0' to turn off the keep warm function.

Chef Cook function

With this function, all cooking zones are switched on at the same time and the hob is divided into three linked zones. The power levels for these zones are predefined and can be changed while using this function. The last used settings are saved for using the Chef Cook function the next time.

- Power level 3 is automatically activated for the cooking zones on the left.
- Power level 6 is automatically activated for the middle cooking zones.
- Power level 9 is automatically activated for the cooking zones on the right.

1. Place a pan (or several pans) in the middle of a cooking zone.
2. Touch the 'Chef Cook' button.
   ▹ Power levels appear on the displays and the bridge buttons are lit.
3. You can adjust the power levels of the zones to your own preference. You can also unlink the zones and control them individually. The most recent settings are saved.
4. Touch the 'Chef Cook' button again to switch the function off.

Automatic cooking functions

This hob features 5 automatic cooking functions. The actual performance of these cooking functions greatly depends on the cookware used and certain other parameters:

- The automatic cooking functions work most accurately when using stainless steel pans with sandwich bottoms.
- The automatic cooking functions work less accurately for cookware containing aluminium or multi-layer pans.
- The use of cast iron and steel cookware is not recommended.
- For boiling, steaming, pasta, and frying, make sure you use a pan that is cooler than 40 °C and a zone without residual heat (cooler than 60 °C).
- If the pan is moved from one zone to another, the automatic cooking functions do not follow.
- If the pan is lifted for more than 20 seconds, the activated automatic cooking functions are cancelled.
- You can use multiple automatic cooking functions simultaneously on different zones.
- The timer or the cooking time counter can be used with the automatic cooking functions.

The 'Boil' automatic cooking function

This function automatically brings water to a boil. Once the boiling point is reached, as standard the selected zone switches to power level 1 to save energy. You can change this setting on the slide control at any time while using this function.

Warning

- No ingredients such as salt or food should be present in the pan during boiling.
- The water level in the pan must be between 3 cm and 9 cm.
- The pre-boil process can be done with or without a lid.
- Topping up with water during the 'Boil' automatic cooking function reduces accuracy.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
   - ▹ A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the 'Boil' button again.
   - ▹ The 'Boil' button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
   - ▹ The display shows 'bo' and the slide control shows an animation.
   - ▹ During the animation, power level 1 flashes; when the water is boiling, this level will automatically be set for the cooking zone.
   - ▹ The selected zone will heat up and bring the water to a boil. When the boiling point is reached, you hear a sound signal.
4. Set the power level to '0' to turn off the 'Boil' function.



During the 'Boil' cooking function, touch the slide control to change the power level from 1 to whatever you prefer. When the water reaches a boil, this new level will automatically be set for the cooking zone.

The 'Steam' automatic cooking function

This function automatically brings the water to the boiling point and keeps it there, creating enough steam to cook vegetables or other food. You can change the amount of steam at any time by changing the power level on the slide control. When all the water has evaporated, the power level is switched off.

Warning

- The vegetables (or other food) must be in the pan with at least 3 cm of water before steaming is activated.
- The pan must be covered with a lid.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
   ▹ A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the ‘Steam’ button again.
   ▹ The ‘Steam’ button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
   ▹ The display shows ‘St’ and the slide control shows an animation.
4. Set the power level to ‘0’ to turn off the ‘Steam’ function.



While the water is boiling during use of the ‘Steam’ cooking function, touch the slide control to adjust the power level (the amount of steam) as required.

The ‘Pasta’ automatic cooking function

This function automatically brings water to a boil. After the pasta and salt are added, the function maintains the boiling point without boiling the water over.

Warning

- During pre-boiling, no ingredients such as salt or food should be present in the pan.
- The water level in the pan must be between 3 cm and 13 cm.
- The pre-boil process can be done with or without a lid.
- Do not top up the water at any point in the process.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
   ▹ A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the ‘Pasta’ button again.
   ▹ The ‘Pasta’ button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
   ▹ The display shows ‘PA’ and the slide control shows an animation.
   ▹ The selected zone will heat up and bring the water to a boil. When the boiling point is reached, you hear a sound signal.
4. Remove the lid from the pan and add the pasta and optionally some salt.
5. Confirm that the ingredients are in the pan by touching the flashing slide control.
   ▹ The cooking time counter starts automatically.
6. Set the power level to ‘0’ to turn off the ‘Pasta’ function.

The 'Fry' automatic cooking function

This function automatically brings the pan to the right temperature for frying different types of food. After the oil and food are added, the function maintains the right temperature without burning the food.

Power level	Use
1	Melting butter, omelette (without crispy edges).
2	Gentle frying of breaded food, fried potatoes, etc.
3	Vegetables (peppers, onions).
4	Frozen potatoes, rösti, schnitzel.
5	Pancakes, frozen potatoes, rösti, schnitzel, bacon.
6	Vegetables (peppers, onions), seafood.
7	Sausage, bacon.
8	Searing (of steak, for example).
9	Steaming frozen food, tenderloin.

Warning
During the heating process, no oil or other ingredients should be present in the pan.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
   - ▹ A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the 'Fry' button again.
   - ▹ The 'Fry' button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
   - ▹ The display shows 'Fr' and the slide control shows an animation.
4. Touch the slide control at the desired power level.
   - ▹ The selected zone heats up and brings the pan to the right temperature.
   - ▹ When the set time has elapsed, you hear a sound signal.
5. Add the oil and food.
6. Confirm that the ingredients are in the pan by touching the flashing slide control.
   - ▹ The cooking time counter starts automatically.
7. Set the power level to '0' to turn off the 'Fry' function.

The 'Hold temperature' automatic cooking function

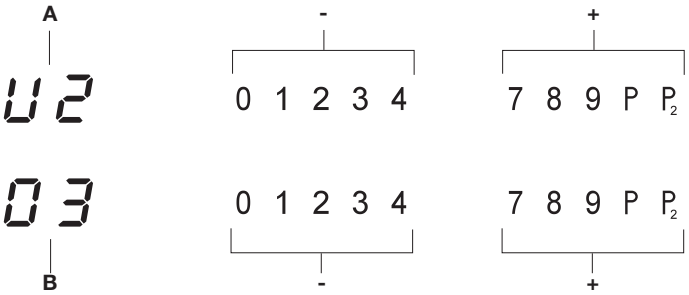
This feature automatically maintains the current cooking temperature of your food. When new (cold) food is added, the power is automatically raised to the set temperature again.

There are pans on the hob and the hob is operating. The 'Hold temperature' button is visible.

1. Touch the 'Hold temperature' button.
   - ▹ The 'Hold temperature' button and slide control will flash.
2. Touch the slide control.
   - ▹ The display shows 'Ho' and the slide control shows an animation.
   - ▹ The temperature of the selected zone is analysed.
   - ▹ After a while, you hear a sound signal to confirm that the temperature is being maintained.

User settings

User settings can be used to personalize the hob. By using the left (-) and right (+) parts of the slide controls, you can navigate to the various menu items (A) with corresponding values (B). Each item has a different selection value, described in the table.



Menu item (A)	Values (B)	Factory default values
U2: volume of tone when buttons are touched	0: minimum volume ... 3: maximum volume	3
U3: volume of warning tones	0: minimum volume ... 3: maximum volume	2

EN

Menu item (A)	Values (B)	Factory default values
U6: permanent pan detection	0: permanent pan detection not active 1: permanent pan detection active	1
U7: timer sound signal	0: timer sound signal for 120 seconds 1: timer sound signal for 20 seconds 2: timer sound signal one time only	0
U8: power limiter These settings apply for a single-phase connection!	--: no power limitation 2.0: power limited to 2.0 kW 2.1: power limited to 2.1 kW ... 10: power limited to 10 kW	--

1. Touch the menu button for 3 seconds.
   - ▹ The menu item and its corresponding value are shown on the displays of the two right-hand cooking zones.
2. Touch the top slide control to select another menu item.
   - ▹ The left part decreases the value, and the right part increases the value.
3. Touch the lower slide control to select a different value.
   - ▹ The left part decreases the value, and the right part increases the value.
4. Touch the on/off button for 3 seconds to confirm the settings.
5. Touch the menu button for 1 second to exit the menu.

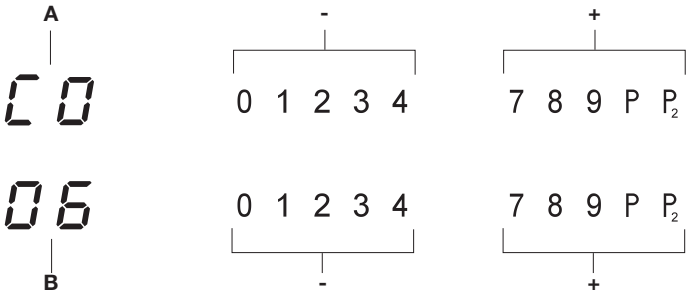
Service menu

The service menu is intended exclusively for an authorized, qualified installer.



Open the service menu within 2 minutes after connecting to the mains.

1. Touch the flashing menu button.
2. Touch the on/off button 3 times within 1 second.
   - ▹ Each valid touch of a button is confirmed by a sound signal.
3. Then touch the on/off button for 5 seconds.
   - ▹ If the entry is successful, the service menu item (A) and its corresponding value (B) appear on the displays of the two right-hand cooking zones.
   - ▹ If a wrong button is touched, input is not possible again until all buttons are released.



4. Touch the top slide control to select another menu item.
   ▹ The left part decreases the value, and the right part increases the value.
5. Touch the lower slide control to select a different value.
   ▹ The left part decreases the value, and the right part increases the value.
6. Touch the on/off button for 3 seconds to confirm the settings.
7. Touch the menu button for 1 second to exit the menu.

Service menu item (A)		**Values (B)**	**Factory default values**
C0	Configuration, connection and power limiter 2 / 3 phase	0 to 23 (see table C0)	17
C1	Variant / Version Vario Master	Pxxx Ux.xx (cannot be changed)	
C2	Variant / Version Vario Slaves left	Pxxx Ux.xx (cannot be changed)	
	Variant / Version Vario Slaves middle		
	Variant / Version Vario Slaves right		
C3	Hours of operation	xxxxx h	
C4	Max. NTC temperature	xxx °C	
C5	Number of wrong connections	xxx	
C6	Demo mode	0: Demo mode disabled; normal operation 1: Demo mode enabled; all functions of the touch control are enabled without power being delivered.	0
C7	Display test	-	
C10	Contrast of slide controls and buttons	0 to 4 (see table C10)	0

C0	Configuration
17	11.1 kW 3-phase
18	9.0 kW 3-phase
19	7.4 kW 2-phase cooking group
20	6.0 kW 2-phase cooking group

Note: configurations 0 to 16 and 21 to 23 are not suitable for this hob. An error code may occur; do not use the hob.

C10	Contrast of slide controls and buttons
0	Maximum contrast between dimmed and fully lit part of slide control
1	Less contrast: dimmed part of slide control is slightly brighter
2	Less contrast: dimmed part of slide control is brighter
3	Minimum contrast: dimmed part and fully lit part of the slide control are equally bright

Note: the contrast setting also affects the brightness of the function buttons.

Cleaning

Daily cleaning

- Although overcooked food cannot burn into the glass, it is recommended to clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning, it is best to use a damp cloth with a mild detergent.
- Dry the glass plate with a paper towel or dry cloth.

Stubborn stains

- Even stubborn stains can be removed with a mild detergent, such as washing-up liquid.
- Remove water spots and limescale with vinegar.
- Metal marks (created by sliding pans) are often difficult to remove. Special products are available for this purpose.
- Remove food residues with a glass scraper. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.



Never use!

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and scale can accumulate.
- Never use sharp objects such as steel wool or scouring pads.

General

Switch off the hob immediately if you see a crack in the glass (no matter how small). Unplug the power cord, or turn off the circuit breaker(s) or remove the fuse(s) in the meter cupboard. For permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Troubleshooting table

If the device appliance does not work properly, this does not always mean it is defective.
First, try to solve the problem yourself by checking the points below.
You can also visit the website for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is switched on for the first time.	This is the normal start-up routine.	Normal operation.
The fan continues to operate for a few minutes after the hob is switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight odour may be noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear after the appliance has been used several times. Ventilate the kitchen.
The pans make noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the pan.	At high settings, this is perfectly normal for some pans. This does not harm the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows U.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or is too small in diameter.	Use a suitable pan.
	There is no pan (or an unsuitable pan) on the cooking zone.	
A cooking zone suddenly stops, and you hear a signal.	The preset time has elapsed.	Normal operation.
The hob does not work, and nothing appears on the display.	There is no power due to a faulty cable or connection.	Check the fuses and the electrical switch (for a permanent connection).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	Faulty electrical connection.	Have the electrical connection checked.
The L symbol is shown on all displays.	The lock function is active.	Deactivate the lock function.

Symptom	Possible cause	Solution
The controls respond poorly.	There may be a thin layer of water on the hob or on a finger, causing the controls to respond poorly.	Make sure the hob and/or finger is clean.
The display shows ⌐' or code Er03.	There is an object or water on the control panel.	Remove the object; clean the control panel.
The display shows code E2.	Excessive hob temperature.	Let the appliance cool down. Then switch the hob on again.
The display shows code E8.	Fan air intake is blocked/Fan defective.	Remove the obstruction/ Replace the fan.
The display shows code U400.	Check the connection; the appliance is connected incorrectly.	Disconnect power to the appliance and check the mains voltage.
The display shows code EC (Er63) or EC (Er64).		Switch off the cooking zone, remove all pans from the hob, andallow the appliance to cool down. Then switch the hob on again.
The display shows code E6-3, E6-6, or Er45-9.	There is a problem with the mains power. Faulty connection.	Check the connection and interconnections on the appliance.

In case of other problems, contact the service department.

Information required by EU Regulation 66/2014

Measurements according to EN 60350-2

Model designation	**IK8093R___**
Hob type	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	6
Heating technology	Induction cooking zones/areas
For non-round cooking zones or areas: the length and width of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm	220x 185 / 220x 185 / 220x 185 220x 185 / 220x 185 / 220x 185
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	169.9 / 170.0 / 158.5 169.9 / 170.0 / 158.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	166.1

Information according regulation (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

The hob automatically goes to the Off position in less than 20 minutes after all functions are completed.

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials were used in the manufacture of this appliance.
At the end of its life cycle, this appliance must be disposed of in a responsible manner. You can obtain more information about this from the government.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard
- polyethylene film (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)

These materials must be disposed of in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed out wheeled bin symbol to show that domestic electrical appliances should be disposed of separately from normal household waste. This means that the appliance may not be disposed of in unsorted household waste at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste processing location for separated waste or to a dealer who provides this service.

The separate disposal of household appliances prevents potentially negative environmental and health impacts and ensures that the materials contained in these appliances can be recovered, saving energy and raw materials to a considerable extent.

Declaration of conformity

CE We declare that our products comply with the applicable European directives, standards and rules, as well as all requirements in the standards to which reference is made.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

916058

Pelgrim

916058 / VER 2 / 24-04-2025

IK8093R___

Mode d’emploi
Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre table à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6
Messages à l'écran 7

Sécurité

Sécurité anti-surchauffe 8
Limiteur du temps de cuisson 8
Limiteur de puissance 8

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur 9
Bruits émis par la table à induction 9
Casseroles adaptées 9
Détection des casseroles 10
Réglage de la puissance 10
Réglages de cuisson 11

Commandes

Table de cuisson intelligente avec détection automatique des casseroles 12
Mise en marche et réglage de la puissance 12
Fonction Boost 13
Cuisson terminée 13
Symbole de détection de casserole 13
Fonction de déplacement de casserole 14
Couplage des zones de cuisson à induction Bridge 14
Fonction gril 15
Commande de la minuterie 15
Minuteur de cuisine 16
Chronomètre de cuisson 17
Fonction de préchauffage automatique 17
Fonction de verrouillage 18
Fonction pause 18
Fonction de récupération 18
Fonction de maintien au chaud 18

Fonction Chef Cook 19
Fonctions de cuisson automatiques 19
La fonction de cuisson automatique « Ébullition » 20
La fonction de cuisson automatique « Cuisson vapeur » 20
La fonction de cuisson automatique « Pâtes » 21
La fonction de cuisson automatique « Rissoler » 22
La fonction de cuisson automatique « Maintien de la température » 23
Réglages utilisateur 23
Menu de service 24

Entretien

Nettoyage 27

Résolution de problèmes

Général 28
Tableau de dépannage 28

Spécifications techniques

Informations conformément au règlement (UE) 66/2014 30

Aspects environnementaux

Élimination de l'emballage et de l'appareil 31

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser au mieux cet appareil. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

⚠ Avant d'utiliser l'appareil, lisez les consignes de sécurité séparées.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

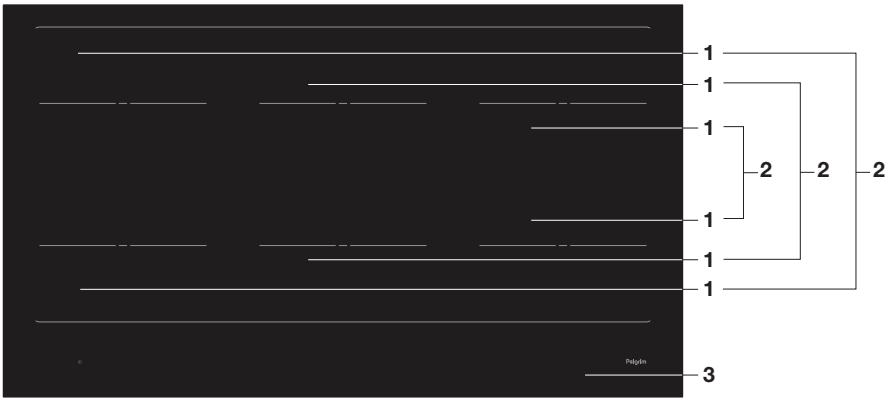
Ce manuel sert de référence au service après-vente. **Collez la plaque signalétique dans le cadre prévu à cet effet, au dos du manuel.** La plaque signalétique contient toutes les informations dont le service après-vente a besoin pour répondre de manière adéquate à vos questions.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

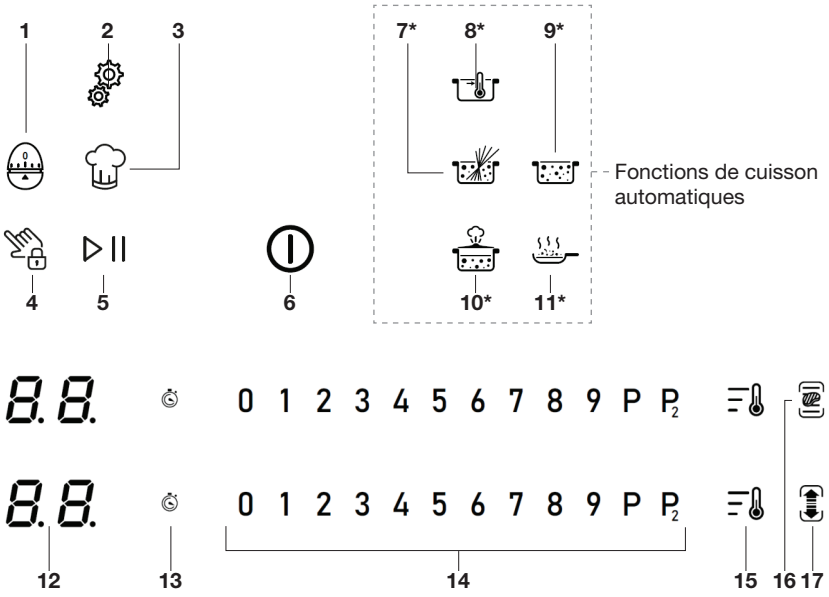
Vous pouvez trouver la dernière version de la notice sur notre site web.

Description



1. Zone de cuisson à induction Bridge 220 x 185 mm (2,1 kW / 2,6 kW boost / 3,7 kW double boost)
2. Zone de cuisson à induction Bridge couplée 220 x 390 mm (3,7 kW)
3. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche du minuteur de cuisine
2. Touche de menu (Réglages utilisateur)
3. Touche « Chef Cook »
4. Touche de verrouillage
5. Touche pause
6. Touche marche/arrêt
7. Touche pâtes
8. Touche « Maintien de la température » (maintien précis de la température)
9. Touche de cuisson
10. Touche de cuisson vapeur
11. Touche de rissolage
12. Affichage de la puissance / Affichage de la minuterie
13. Touche de la minuterie
14. Curseur (de la position 0 à la position P2) pour :
    - ▹ réglage d'une valeur pour une zone de cuisson et la minuterie
15. Touche de maintien au chaud
16. Touche du gril
17. Touche Bridge

* Il s'agit de fonctions de cuisson automatiques

Messages à l'écran

Écran	Description
0	Niveau de puissance 0 ; la zone de cuisson est activée.
1 - 9	Niveau de puissance : 1 = réglage bas / 9 = réglage haut.
P / P2	Boost actif / Double boost actif.
U	Pas de casserole (adaptée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
H ⚠	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson, qui indique quelle zone de cuisson est encore chaude. Même lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indicateur « **H** » reste allumé tant que la zone de cuisson est encore chaude ! Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. **Danger ! Risque de brûlures.**
L	Fonction de verrouillage active.
A	Préchauffage automatique actif.
_ _ _	Fonction de maintien au chaud active (44 °C / 70 °C / 94 °C).
II	Fonction de pause active.
bo	Fonction de cuisson « Ébullition » active.
St	Fonction de cuisson « Cuisson vapeur » active.
PA	Fonction de cuisson « Pâtes » active.
Fr	Fonction de cuisson « Rissolage » active.
Ho	Fonction de cuisson « Maintien de la température » active.
E	Code d'erreur.

Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Sécurité anti-surchauffe

Un capteur surveille en permanence la température de certaines parties de la table de cuisson. Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de la casserole afin d'éviter tout risque de surchauffe lorsqu'une casserole cuit à sec. Si la température est trop élevée, la puissance de la table de cuisson est automatiquement réduite ou la table de cuisson est automatiquement éteinte.

Limiteur du temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est un dispositif de sécurité de votre table de cuisson. Il est activé si vous oubliez d'éteindre la table de cuisson. Selon le réglage sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Position de cuisson	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
1 - 1,5	10
2 - 3,5	5
4 - 4,5	4
5 - 5,5	3
6 - 6,5	2
7 - 8,5	2

Position de cuisson	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
9	1
P (boost) P2 (double boost)	15 minutes
Maintien au chaud	2
Maintien de la température	2
Fonctions de cuisson automatiques	1
Fonction gril	2

Limiteur de puissance

Les zones de cuisson situées l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque tous les foyers sont allumés simultanément, la puissance est automatiquement répartie. Lorsque la fonction boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est automatiquement réglée à un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est en mode boost et que vous souhaitez faire passer l'autre zone en mode 9 ou boost, la zone de cuisson en mode boost passera automatiquement à un niveau inférieur. Le niveau de puissance clignote à l'écran pendant quelques secondes. Le niveau de puissance maximale autorisée est ensuite indiqué.

Si la table de cuisson est connectée en biphasé et que le limiteur de puissance est réglé sur la configuration correspondante (voir le menu de service), les zones de cuisson du milieu et de droite s'influencent également l'une l'autre. Lorsque la puissance maximale est atteinte, le niveau de puissance clignote à l'écran pendant quelques secondes. Le niveau de puissance maximale autorisée est ensuite indiqué.

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Pour de meilleurs résultats, placez le bout de votre doigt à plat sur une touche ou le curseur. Il n'est pas nécessaire d'exercer une pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. N'activez pas les touches avec d'autres objets.

Bruits émis par la table à induction

Un bruit de tic-tac
Ce phénomène est dû au limiteur de puissance des zones de cuisson. Vous pouvez également entendre un bruit de tic-tac à des niveaux de cuisson inférieurs.

Les casseroles font du bruit
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole. À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson.

Le ventilateur fait du bruit
L'appareil est équipé d'un ventilateur pour prolonger la durée de vie de l'électronique. Si vous utilisez l'appareil de manière intensive, le ventilateur se met en marche pour refroidir l'appareil et vous entendez un bourdonnement. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles adaptées

Pour la cuisson par induction, la poêle doit avoir un fond plat et épais (au moins 2,25 mm). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles avec une base en sandwich. Les autres casseroles sont moins performantes. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ N'utilisez que des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la protection contre la cuisson à sec ; l'appareil peut alors surchauffer. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou une cuisson à sec, ne tombent pas sous le champ de la garantie.

⚠ Les casseroles utilisées sur une table de cuisson au gaz ne conviennent plus à la cuisson par induction.

⚠ Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine ! L'émail peut être endommagé sur une position élevée si la poêle est trop sèche. Des niveaux de puissance trop élevés peuvent facilement déformer le fond de la casserole.

Diamètre de casserole minimum

- Diamètre minimum du fond de la casserole :
  - 100 mm pour une zone de cuisson de 220 x 185 mm.
  - 240 mm pour une zone de cuisson couplée.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne s'allumera pas.



Attention
Les grains de sable risquent de rayer irrémédiablement la table de cuisson. Par conséquent, ne posez sur la table de cuisson que des casseroles dont le fond est propre. Il est recommandé de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection des casseroles

- Si, après avoir réglé le niveau de puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote sur l'écran. La zone de cuisson s'éteint après 1 minute.
- Si vous retirez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole apparaît. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous replacez la casserole. La zone de cuisson se remet en marche avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.
- Si les zones de cuisson à induction Bridge sont couplées, les curseurs correspondants clignoteront si une casserole inadaptée ou trop petite est utilisée.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont des niveaux de puissance de 0 à 9 (par demi-paliers), un niveau boost (P) et un niveau double boost (P2). Réglez la puissance en touchant le curseur. Au premier contact, le niveau est fixé sur la partie du curseur que vous touchez. Un glissement sur le curseur permet de modifier le réglage. Le niveau s'élève au fur et à mesure que l'on glisse vers la droite. Le niveau s'abaisse au fur et à mesure que l'on glisse vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à chauffer à la température sélectionnée.

Réglages de cuisson

Comme les réglages dépendent de la quantité et de la composition du plat dans la casserole, le tableau ci-dessous n'est donné qu'à titre indicatif.

Utilisez les réglages boost pour :
- porter rapidement des aliments ou du liquide à ébullition ;

Utilisez les réglages 8,5 - 9 pour :
- faire revenir de la viande ;
- préparer du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire des aliments.

Utilisez les réglages 7 - 8 pour :
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande panée épais ;
- faire frire du bacon (graisse) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané ;
- cuire des pâtes ;
- cuire des morceaux de viande (panée) minces ;

Utilisez les réglages 4 - 6,5 pour :
- laisser mijoter de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande panée épais.

Utilisez les réglages 1 à 3,5 pour :
- préparer un bouillon ;
- faire mijoter de la viande ;
- la cuisson douce des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- pocher ;
- fondre du fromage.

Lisez attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer à cuisiner. Cela permet d'éviter une utilisation incorrecte de la table de cuisson.

Lorsque la table de cuisson est branchée sur le secteur pour la première fois ou après une panne de courant, la touche Menu clignote pendant 2 minutes. La table de cuisson est en mode programmation. Vous pouvez utiliser la table de cuisson en l'allumant simplement à l'aide de la touche marche/arrêt.

Table de cuisson intelligente avec détection automatique des casseroles

Il s'agit d'une table de cuisson intelligente avec détection automatique des casseroles. Lorsqu'une casserole est placée sur une zone, le curseur correspondant s'allume et le processus de cuisson peut être lancé en sélectionnant, par exemple, un niveau de puissance et une minuterie. Les touches des fonctions disponibles qui peuvent être sélectionnées s'allument également. Les niveaux de puissance ou les fonctions qui ne sont pas allumés ne peuvent pas être sélectionnés à ce moment-là. Les niveaux de puissance ou les fonctions actifs sont les plus lumineux.

Mise en marche et réglage de la puissance

Assurez-vous que le dessous de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ Une courte animation apparaît.
   - ▹ Les fonctions disponibles sont affichées de manière atténuée.
2. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson dans les 30 secondes.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
   - ▹ Les autres fonctions disponibles sont affichées de manière atténuée.
3. Utilisez le curseur de la zone de cuisson correspondante pour régler la position souhaitée.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau sélectionné.
   - ▹ Le niveau de puissance apparaît sur l'écran et le niveau est également visible sur le curseur (les chiffres sont plus lumineux).
   - ▹ Réglez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du curseur.

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 30 secondes.

Fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction boost pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant 15 minutes au maximum. Il existe un niveau boost (P) et un niveau de double boost (P2).

La fonction boost pouvant atteindre des températures élevées, elle ne doit être utilisée que pour les cuissons à l'eau. L'huile ou la graisse peut commencer à brûler si la fonction boost est utilisée.

1. Utilisez le curseur de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner P ou P2.
   - ▹ La position « P » ou « P2 » apparaît sur l'écran.
   - ▹ Après 15 minutes, un signal sonore retentit. La puissance est réduite au niveau 9.

Touchez le curseur pour arrêter prématurément la fonction boost.

Cuisson terminée

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

Le symbole H apparaît sur l'écran de la zone de cuisson lorsque celle-ci est trop chaude pour être touchée. Le symbole disparaît lorsque la surface est refroidie à une température sûre. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant une zone de cuisson encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.

Si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 » et qu'aucune autre action n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote sur l'écran :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ;
- la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ;
- la casserole est trop petite ou mal placée sur la zone de cuisson.
  - ▹ La zone de cuisson ne fonctionnera pas tant qu'une casserole appropriée n'aura pas été placée sur la zone de cuisson.

Fonction de déplacement de casserole

La fonction de déplacement de casserole permet de transférer les réglages de puissance et la minuterie en cours d'une zone de cuisson à l'autre.

Conditions

- La table de cuisson est allumée.
- Au moins une casserole est placée sur la table de cuisson, une puissance et éventuellement une minuterie sont sélectionnées pour cette casserole.
- Soulevez la casserole et placez-la sur une autre zone de cuisson vide dans les 3 secondes.
- Le niveau de puissance et l'éventuelle minuterie en cours sont automatiquement transférés à l'autre zone de cuisson. Le processus de cuisson se poursuit de la même manière que sur la zone de cuisson précédente. La zone de cuisson précédente est immédiatement désactivée.

Remarques

- La fonction de déplacement de casserole n'est disponible que lorsque la détection permanente de casserole est activée.
- Les fonctions de cuisson automatique actives ne peuvent pas être transférées et sont interrompues lorsqu'une casserole est déplacée.
- Veillez à ne déplacer qu'une seule casserole à la fois.

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

Les zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées entre elles. Cela crée une seule grande zone. La casserole doit être suffisamment grande pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière (> 240 mm).

1. Placez une casserole au centre des deux zones de cuisson à induction Bridge.
   - ▹ Les touches Bridge et Gril deviennent visibles.
2. Appuyez sur la touche Bridge.
   - ▹ La touche Bridge s'allume plus intensément.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone avant.
3. Utilisez un curseur pour régler le niveau de puissance souhaité pour les zones de cuisson couplées.
   - ▹ La position apparaît sur l'écran de la zone avant.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau sélectionné.
   - ▹ Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur la touche Bridge pour découpler les zones de cuisson à induction Bridge.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur les deux écrans.



Si la casserole utilisée ne couvre pas suffisamment les deux zones, par mesure de sécurité, les deux curseurs clignoteront et aucune puissance ne pourra être sélectionnée.

Fonction gril

Cette fonction vous permet d'utiliser au mieux une poêle à griller avec des réglages de puissance appropriés. Les étapes entre les différents niveaux de puissance sont prédéfinies plus petites pour la fonction de gril. La température est ainsi contrôlée de manière plus précise.

1. Placer une poêle à griller sur les deux zones de cuisson par induction Bridge.
   - ▹ Les touches Bridge et Gril deviennent visibles.
2. Appuyez sur la touche Gril.
   - ▹ La touche Gril s'allume plus intensément.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone arrière.
3. Utilisez un curseur pour sélectionner la puissance souhaitée.
   - ▹ La position apparaît sur l'écran de la zone arrière.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau sélectionné.
   - ▹ Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur la touche Gril pour désactiver la fonction gril.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur les deux écrans.



Si la poêle utilisée ne couvre pas suffisamment les deux zones, par mesure de sécurité, les deux curseurs clignoteront et aucune puissance ne pourra être sélectionnée.

Commande de la minuterie

La minuterie est liée à une zone de cuisson active. Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.



La durée doit être réglée par un chiffre. La durée réglable est de 99 minutes au maximum.

1. Appuyez sur la touche de minuterie de la zone de cuisson correspondante pour activer la minuterie.
   - ▹ La touche de minuterie clignote. Tant que la touche clignote, la durée peut être réglée.
   - ▹ L'écran affiche « -- », dont le premier tiret clignote.
2. Réglez une durée à l'aide du curseur ; le premier chiffre en premier (choisissez « 0 » si vous voulez régler une durée inférieure à 10 minutes).
3. Appuyez sur la touche de minuterie pour confirmer ou attendez que le chiffre cesse de clignoter.
4. Réglez une durée à l'aide du curseur ; maintenant le deuxième chiffre.
5. Appuyez sur la touche de minuterie pour confirmer ou attendez que le chiffre cesse de clignoter.
   - ▹ Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence.
   - ▹ L'écran affiche maintenant la durée et non plus le niveau de puissance.

- Un point clignotant à droite de la durée indique qu'une minuterie a été réglée pour cette zone de cuisson.
- La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé ; un signal sonore retentit et l'écran affiche « 00 ».
- Touchez la touche de la minuterie pour désactiver l'alarme.



Touchez la touche de la minuterie et utilisez le curseur pour régler la durée sur « 00 » afin d'éteindre la minuterie prématurément.



Pour afficher ou modifier la puissance sélectionnée entre les deux, touchez le curseur. La puissance est affichée pendant 4 secondes. Puis, la durée de la minuterie s'affiche à nouveau.

Minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine n'est pas lié à une zone de cuisson. Lorsque la table de cuisson est éteinte, le minuteur de cuisine continue de fonctionner. Le curseur de la zone de cuisson avant gauche peut être utilisé pour régler le minuteur de cuisine.



La durée doit être réglée par un chiffre. La durée réglable est de 99 minutes au maximum.

1. Touchez la touche du minuteur de cuisine pour l'activer.
   - La touche du minuteur clignote. Tant que la touche clignote, la durée peut être réglée.
   - L'écran de la zone de cuisson avant gauche affiche « -- », dont le premier tiret clignote.
2. Réglez la durée à l'aide du curseur de la zone de cuisson avant gauche ; le chiffre avant en premier (choisissez « 0 » si vous voulez régler une durée inférieure à 10 minutes).
3. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour confirmer ou attendez que le chiffre cesse de clignoter.
4. Réglez une durée à l'aide du curseur ; maintenant le deuxième chiffre.
5. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour confirmer ou attendez que le chiffre cesse de clignoter.
   - Lorsque la durée est réglée, le minuteur de cuisine commence à décompter.
   - L'écran affiche maintenant la durée et non plus le niveau de puissance s'il a été réglé.
   - Un point clignotant à gauche de la durée indique qu'un minuteur de cuisine a été réglé.
   - Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit et l'écran affiche « 00 ».
   - Touchez la touche du minuteur de cuisine pour désactiver l'alarme.



Touchez la touche du minuteur de cuisine et utilisez le curseur pour régler l'heure sur « 00 » afin d'éteindre le minuteur prématurément.

Chronomètre de cuisson

Cette fonction vous indique combien de temps la zone de cuisson est utilisée pendant le processus de cuisson.

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson et sélectionnez le niveau de puissance.
2. Appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'écran.
   - ▹ Le chronomètre de cuisson est activé ; le temps est chronométré.
3. Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson sur « 0 » pour arrêter le chronomètre de cuisson.

Fonction de préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson sur le niveau de puissance le plus élevé afin que votre casserole atteigne rapidement la température souhaitée. Après un certain temps, le niveau de puissance revient au niveau de puissance sélectionné. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8,5.

Niveau de puissance	**Temps de préchauffage (secondes)**
1 - 1,5	48
2 - 2,5	144
3 - 3,5	230
4 - 4,5	312
5 - 5,5	408
6 - 6,5	120
7 - 7,5	168
8 - 8,5	216

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
2. Utilisez le curseur de la zone de cuisson correspondante pour régler le niveau souhaité et maintenez votre doigt sur cette position pendant un certain temps jusqu'à ce que « A » apparaisse sur l'écran.
   - ▹ « A » et le niveau de puissance sélectionné clignotent alternativement sur l'écran.
   - ▹ Lorsque le temps de préchauffage automatique est écoulé, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance sélectionné.
   - ▹ La puissance sélectionnée est affichée en continu sur l'écran.
3. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.

Fonction de verrouillage

Cette fonction permet d'éviter l'allumage accidentel des zones de cuisson.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que « L » apparaisse sur tous les écrans.
   - ▹ La fonction de verrouillage est activée.
3. Lorsque la table de cuisson est rallumée, la fonction de verrouillage est active.
   - ▹ « L » apparaît sur tous les écrans.
4. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que « L » disparaisse de tous les écrans.
   - ▹ La fonction de verrouillage est désactivée.

Fonction pause

Vous pouvez interrompre la cuisson (10 minutes maximum) au lieu d'éteindre la table de cuisson. Les zones de cuisson allumées passent automatiquement au niveau 1 et les minuteries sont mises en pause. La table de cuisson s'éteint si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche pause pendant 2 secondes.
   - ▹ Le symbole de pause apparaît sur tous les écrans.
   - ▹ La table de cuisson est maintenant en mode pause.
   - ▹ Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives.
2. Touchez à nouveau la touche pause pour désactiver la fonction pause.
   - ▹ Le processus de cuisson et les minuteries reprennent.

Fonction de récupération

Si la table de cuisson a été éteinte accidentellement à l'aide de la touche marche/arrêt, tous les réglages peuvent être récupérés à l'aide de la fonction de récupération.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche pause dans les 10 secondes.

Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud après une cuisson à une température de +/- 44 °C, 70 °C ou 94 °C.

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur l'une des zones de cuisson.

2. Touchez la touche de maintien au chaud une fois (44 °C), deux fois (70 °C) ou trois fois (94 °C).
   ▹ La fonction de maintien au chaud est active. L'écran affiche le symbole de maintien au chaud correspondant.
3. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Fonction Chef Cook

Avec cette fonction, toutes les zones de cuisson sont allumées en même temps et la table de cuisson est divisée en trois zones couplées entre elles. Les niveaux de puissance de ces zones sont prédéfinis et peuvent être modifiés pendant l'utilisation de cette fonction. Les derniers réglages utilisés sont sauvegardés pour la prochaine utilisation de la fonction Chef Cook.

- Le niveau de puissance 3 est automatiquement activé sur les zones de cuisson situées à gauche.
- Le niveau de puissance 6 est automatiquement activé sur les zones de cuisson centrales.
- Le niveau de puissance 9 est automatiquement activé sur les zones de cuisson situées à droite.

1. Placez une casserole (ou plusieurs) au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « Chef Cook ».
   ▹ Les niveaux de puissance apparaissent sur les écrans et les touches Bridge sont allumées.
3. Si nécessaire, réglez les niveaux de puissance des zones selon vos préférences. Vous pouvez également découpler les zones et les contrôler individuellement. Les derniers réglages sont sauvegardés.
4. Touchez la touche « Chef Cook » pour désactiver la fonction Chef Cook.

Fonctions de cuisson automatiques

Cette table de cuisson dispose de 5 fonctions de cuisson automatiques. La performance réelle de ces fonctions de cuisson dépend fortement de l'ustensile de cuisine utilisé et de certains autres paramètres :

- Les fonctions de cuisson automatiques sont les plus précises avec les casseroles en acier inoxydable à fond sandwich.
- Les fonctions de cuisson automatiques fonctionnent moins bien avec les ustensiles de cuisine contenant de l'aluminium ou les casseroles à plusieurs couches.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisine en fonte ou en acier n'est pas recommandée.
- Pour l'ébullition, la cuisson à la vapeur, les pâtes et le rissolage, veillez à utiliser une casserole d'une température inférieure à 40 °C et une zone sans chaleur résiduelle (d'une température inférieure à 60 °C).
- Si la casserole est déplacée d'une zone à l'autre, les fonctions de cuisson automatiques ne suivent pas.
- Si la casserole est soulevée pendant plus de 20 secondes, les fonctions de cuisson automatiques activées sont annulées.
- Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs fonctions de cuisson automatiques sur différentes zones.
- La minuterie ou le chronomètre de cuisson peuvent être utilisés avec les fonctions de cuisson automatiques.

La fonction de cuisson automatique « Ébullition »

Cette fonction permet de porter automatiquement l'eau à ébullition. Lorsque le point d'ébullition est atteint, la zone sélectionnée passe par défaut au niveau de puissance 1 afin d'économiser de l'énergie. Vous pouvez modifier ce réglage sur le curseur à tout moment pendant l'utilisation de cette fonction.

Attention

- Aucun ingrédient tel que du sel ou des aliments ne doit être présent dans la casserole pendant l'ébullition.
- Le niveau d'eau dans la casserole doit se situer entre 3 et 9 cm.
- Le processus de réchauffage peut se faire avec ou sans couvercle.
- Le fait de rajouter de l'eau pendant la fonction de cuisson automatique « Ébullition » perturbe la précision.

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
2. Touchez la touche « Ébullition ».
   - ▹ La touche « Ébullition » et le curseur clignotent.
3. Touchez le curseur.
   - ▹ L'écran affiche « bo » et le curseur présente une animation.
   - ▹ Pendant l'animation, le niveau de puissance 1 clignote ; lorsque l'eau bout, ce niveau est automatiquement réglé pour la zone de cuisson.
   - ▹ La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau à ébullition. Lorsque le point d'ébullition est atteint, un signal sonore retentit.
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction « Ébullition ».

Pendant la fonction de cuisson « Ébullition », touchez le curseur pour modifier le niveau de puissance 1 en fonction des besoins. Lorsque l'eau bout, ce nouveau niveau est automatiquement défini pour la zone de cuisson.

La fonction de cuisson automatique « Cuisson vapeur »

Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition et la maintient à ce niveau, créant ainsi suffisamment de vapeur pour les légumes ou d'autres aliments. Vous pouvez modifier la quantité de vapeur à tout moment en changeant le niveau de puissance sur le curseur. Lorsque toute l'eau s'est évaporée, le niveau de puissance est éteint.

Attention

- Les légumes (ou autres aliments) doivent se trouver dans la casserole avec au moins 3 cm d'eau avant que la cuisson vapeur ne soit activée.
- La casserole doit être munie d'un couvercle.

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
   ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
2. Touchez la touche « Cuisson vapeur ».
   ▹ La touche « Cuisson vapeur » et le curseur clignotent.
3. Touchez le curseur.
   ▹ L'écran affiche « ST » et le curseur présente une animation.
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction « Cuisson vapeur ».



Lorsque l'eau bout pendant la fonction de « cuisson vapeur », touchez le curseur pour régler le niveau de puissance (la quantité de vapeur) selon vos besoins.

La fonction de cuisson automatique « Pâtes »

Cette fonction permet de porter automatiquement l'eau à ébullition. Après avoir ajouté les pâtes et le sel, la fonction maintient le point d'ébullition sans faire déborder l'eau.

Attention

- Aucun ingrédient tel que du sel ou des aliments ne doit être présent dans la casserole pendant que l'eau chauffe.
- Le niveau d'eau dans la casserole doit se situer entre 3 et 13 cm.
- Le processus de réchauffage peut se faire avec ou sans couvercle.
- Ne rajoutez pas d'eau pendant toute la durée du processus.

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
   ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
2. Touchez la touche « Pâtes ».
   ▹ La touche « Pâtes » et le curseur clignotent.
3. Touchez le curseur.
   ▹ L'écran affiche « PA » et le curseur présente une animation.
   ▹ La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau à ébullition. Lorsque le point d'ébullition est atteint, un signal sonore retentit.
4. Retirez le couvercle de la casserole et ajoutez les pâtes et un peu de sel, si nécessaire.
5. Confirmez que les ingrédients sont dans la casserole en touchant le curseur clignotant.
   ▹ Le chronomètre de cuisson démarre automatiquement.
6. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction « Pâtes ».

La fonction de cuisson automatique « Rissoler »

Cette fonction permet d'amener automatiquement la poêle à la bonne température pour rissoler différents types d'aliments. Après avoir ajouté l'huile et les aliments, la fonction maintient la bonne température sans brûler les aliments.

Niveau de puissance	**Application**
1	Faire fondre du beurre, omelette (sans croûte).
2	Rissoler doucement, par exemple les aliments panés, les pommes de terre rissolées.
3	Légumes (poivrons, oignons).
4	Pommes de terre surgelées, rösti, escalopes.
5	Crêpes, pommes de terre surgelées, rösti, escalopes, bacon.
6	Légumes (poivrons, oignons), fruits de mer.
7	Saucisse, lard.
8	Rissoler à feu vif (par ex., du steak).
9	Cuisson à la vapeur d'aliments congelés, de filet de porc.

Attention
Aucune huile ou autre ingrédient ne doit être présent dans la casserole pendant le processus de préchauffage.

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
2. Appuyez sur la touche « Rissoler ».
   - ▹ La touche « Rissoler » et le curseur clignotent.
3. Touchez le curseur.
   - ▹ L'écran affiche « Fr » et le curseur présente une animation.
4. Touchez le curseur au niveau de puissance souhaité.
   - ▹ La zone sélectionnée chauffe et porte la poêle à la bonne température.
   - ▹ Lorsque la température correcte est atteinte, un signal sonore retentit.
5. Ajoutez l'huile et les aliments.
6. Confirmez que les ingrédients sont dans la poêle en touchant le curseur clignotant.
   - ▹ Le chronomètre de cuisson démarre automatiquement.
7. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction « Rissoler ».

La fonction de cuisson automatique « Maintien de la température »

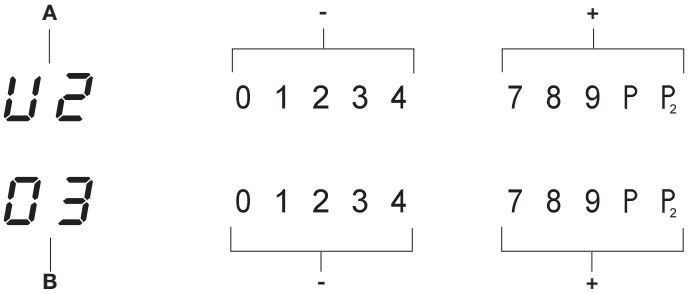
Cette fonction permet de maintenir automatiquement la température de cuisson de vos aliments. Lorsque de nouveaux aliments (froids) sont ajoutés, la puissance est automatiquement augmentée jusqu'à la température réglée.

Il y a des casseroles sur la table de cuisson et la table de cuisson fonctionne. La touche « Maintien de la température » est visible.

1. Touchez la touche « Maintien de la température ».
   - ▹ La touche « Maintien de la température » et le curseur clignotent.
2. Touchez le curseur.
   - ▹ L'écran affiche « Ho » et le curseur présente une animation.
   - ▹ La température de la zone sélectionnée est analysée.
   - ▹ Au bout d'un certain temps, un signal sonore confirme le maintien de la température.

Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur permettent de personnaliser la table de cuisson. En utilisant les parties gauche (-) et droite (+) des curseurs, vous pouvez naviguer vers les différents éléments du menu (A) avec les valeurs correspondantes (B). Chaque élément a une valeur de sélection différente, décrite dans le tableau.



Élément de menu (A)	Valeurs (B)	Valeurs par défaut
U2 : volume des touches lorsqu'elles sont touchées	0 : volume minimum ... 3 : volume maximum	3
U3 : volume des sons d'avertissement	0 : volume minimum ... 3 : volume maximum	2

Élément de menu (A)	Valeurs (B)	Valeurs par défaut
U6 : détection permanente des casseroles	0 : détection permanente des casseroles inactive 1 : détection permanente des casseroles active	1
U7 : signal sonore de la minuterie	0 : signal sonore pendant 120 secondes 1 : signal sonore pendant 20 secondes 2 : un seul signal sonore	0
U8 : limiteur de puissance Ces réglages s'appliquent à une connexion monophasée !	-- : pas de limitation de puissance 2.0 : puissance limitée à 2,0 kW 2.1 : puissance limitée à 2,1 kW ... 10 : puissance limitée à 10 kW	--

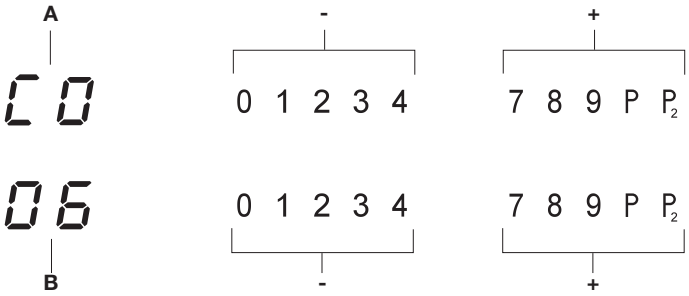
1. Appuyez sur la touche de menu pendant 3 secondes.
   - ▹ L'élément de menu et la valeur correspondante sont affichés sur les écrans des deux zones de cuisson de droite.
2. Touchez le curseur supérieur pour sélectionner un autre élément de menu.
   - ▹ La partie gauche diminue la valeur, la partie droite augmente la valeur.
3. Touchez le curseur inférieur pour sélectionner une autre valeur.
   - ▹ La partie gauche diminue la valeur, la partie droite augmente valeur.
4. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour confirmer les réglages.
5. Appuyez sur la touche de menu pendant 1 seconde pour quitter le menu.

Menu de service

Le menu de service est destiné uniquement aux installateurs agréés et qualifiés.

Ouvrez le menu de service moins de 2 minutes après le branchement au réseau.

1. Appuyez sur la touche de menu clignotante et maintenez-la enfoncée.
2. Touchez le bouton d'alimentation 3 fois en moins d'une seconde.
   - ▹ Chaque effleurage valide d'une touche est confirmé par un signal sonore.
3. Appuyez ensuite sur la touche marche/arrêt et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
   - ▹ Si la saisie est réussie, l'option du menu de service (A) et la valeur correspondante (B) apparaissent sur les écrans des deux zones de cuisson de droite.
   - ▹ Si une touche erronée est actionnée, la saisie n'est plus possible jusqu'à ce que toutes les touches soient relâchées.



4. Touchez le curseur supérieur pour sélectionner un autre élément de menu.
   - ▹ La partie gauche diminue la valeur, la partie droite augmente la valeur.
5. Touchez le curseur inférieur pour sélectionner une autre valeur.
   - ▹ La partie gauche diminue la valeur, la partie droite augmente valeur.
6. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour confirmer les réglages.
7. Appuyez sur la touche de menu pendant 1 seconde pour quitter le menu.

Élément du menu de service (A)		**Valeurs (B)**	**Valeurs par défaut**
C0	Configuration, connexion et limiteur de puissance 2 / 3 phases	0...23 (voir tableau C0)	17
C1	Variante / Version Vario Master	Pxxx Ux.xx (non modifiable)	
C2	Variante / Version Vario Slaves gauche	Pxxx Ux.xx (non modifiable)	
	Variante / Version Vario Slaves au centre		
	Variante / Version Vario Slaves à droite		
C3	Heures de fonctionnement	xxxxx h	
C4	Température NTC max.	xxx °C	
C5	Nombre de connexions erronées	xxx	
C6	Mode démonstration	0 : Mode démo désactivé ; fonctionnement normal 1 : Mode démo activé ; toutes les fonctions de la commande tactile sont activées sans puissance fournie.	0
C7	Test d'écran	-	
C10	Contraste des curseurs et des touches	0...4 (voir tableau C10)	0

C0	Configuration
17	11,1 kW 3 phases
18	9,0 kW 3 phases
19	7,4 kW Groupe de cuisson 2 phases
20	6,0 kW Groupe de cuisson 2 phases

Remarque : configuration 0 ...16 et 21 ... 23 ne conviennent pas à cette table de cuisson. Un code d'erreur peut apparaître ; ne pas utiliser la table de cuisson.

C10	Contraste des curseurs et des touches
0	Contraste maximal entre la partie atténuée et la partie pleinement éclairée du curseur.
1	Moins de contraste, la partie atténuée du curseur est légèrement plus lumineuse.
2	Moins de contraste, la partie atténuée du curseur est plus lumineuse.
3	Contraste minimal, la partie atténuée et la partie pleinement éclairée du curseur sont de même intensité.

Remarque : le réglage du contraste affecte également la luminosité des touches de fonction.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui ont débordé ne puissent pas s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson immédiatement après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est préférable d'utiliser un chiffon humide avec un détergent doux.
- Séchez la plaque de verre à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un torchon sec.

Taches tenaces

- Même les taches tenaces peuvent être éliminées avec un détergent doux, tel que du liquide vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et le calcaire avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.
  Des produits spéciaux sont disponibles à cet effet.
- Éliminez les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir à vitre. Le plastique et le sucre fondus s'enlèvent également plus facilement à l'aide d'un grattoir à vitre.



À ne jamais utiliser !

- N'utilisez jamais de produits abrasifs. Ceux-ci laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le calcaire peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets pointus tels que de la laine d'acier ou des tampons à récurer.

Général

Éteignez immédiatement la table de cuisson si vous voyez une fissure dans le verre (aussi petite soit-elle). Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le(s) fusible(s) (automatique(s)) dans l'armoire à compteurs. Dans le cas d'une connexion permanente, mettez l'alimentation à zéro. Contactez le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points ci-dessous. Vous pouvez également visiter le site web pour plus d'informations.

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
L'écran s'allume lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois.	Il s'agit de la routine normale de démarrage.	Fonctionnement normal.
Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Au début, vous pouvez sentir une légère odeur.	Le nouvel appareil est chauffé.	Ce phénomène est normal et disparaît après plusieurs utilisations de l'appareil. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole.	À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson.
Vous avez activé une zone de cuisson mais l'écran affiche U.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou a un diamètre trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
	Il n'y a pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le temps programmé s'est écoulé.	Fonctionnement normal.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation en raison d'un câble ou d'une connexion défectueux.	Vérifiez les fusibles et l'interrupteur électrique (en cas de raccordement fixe).

Symptôme	Cause possible	Solution
Lorsque la table de cuisson est allumée, un fusible saute.	Raccordement électrique défectueux.	Faites vérifier le raccordement électrique.
Le symbole L est affiché dans tous les écrans.	La fonction de verrouillage est active.	Désactivez la fonction de verrouillage.
Les commandes sont peu réactives.	Une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt peut entraîner une mauvaise réaction des commandes.	Assurez-vous que la table de cuisson et/ou le doigt sont propres.
L'écran affiche r ou le code Er03.	Il y a un objet ou de l'eau sur le panneau de commande.	Retirez l'objet, nettoyez le panneau de commande.
L'écran affiche le code E2.	Température excessive de la table de cuisson.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
L'écran affiche le code E8.	L'entrée d'air du ventilateur est bloquée/le ventilateur est défectueux.	Supprimez le blocage/ Remplacez le ventilateur.
L'écran affiche le code U400.	Vérifiez le raccordement, l'appareil est mal connecté.	Mettez l'appareil hors tension et vérifiez la tension du réseau.
L'écran affiche le code EC (Er63) ou EC (Er64).		Éteignez la zone de cuisson, retirez toutes les casseroles de la table de cuisson et laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
L'écran affiche le code E6-3, E6-6, ou Er45-9.	L'alimentation électrique est absente. Raccordement défectueux.	Vérifiez le raccordement et les interconnexions sur l'appareil

En cas d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

Informations conformément au règlement (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Référence du modèle	**IK8093R___**
Type de table de cuisson	Table à induction
Nombre de zones de cuisson électriques et/ou d'aires de cuisson	6
Technologie de chauffe	Zones/aires de cuisson basées sur l'induction
Pour les zones ou les aires de cuisson non rondes : la longueur et la largeur de la surface utilisable par zone de cuisson chauffée électriquement ou aire de cuisson chauffée électriquement, en mm.	220x 185 / 220x 185 / 220x 185 220x 185 / 220x 185 / 220x 185
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	169,9 / 170,0 / 158,5 169,9 / 170,0 / 158,5
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	166,1

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

La table de cuisson passera automatiquement en mode Arrêt en moins de 20 minutes une fois toutes les fonctions terminées.

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.
Cet appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour attirer l'attention sur la nécessité de collecter séparément les équipements électriques ménagers, le produit porte le symbole d'une poubelle barrée. Cela signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires à la fin de sa durée de vie. L'appareil doit être déposé dans un centre de collecte des déchets spéciaux de la municipalité ou dans un point de vente offrant ce service.

La mise au rebut séparée des appareils ménagers permet d'éviter des impacts potentiellement négatifs sur l'environnement et la santé, et garantit que les matériaux contenus dans ces appareils peuvent être récupérés, ce qui permet une économie significative d'énergie et de matières premières.

Déclaration de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, normes et règles européennes en vigueur, ainsi qu'à toutes les exigences des normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Meldungen auf der Anzeige	7

Sicherheit

Temperaturschutz	8
Kochzeitbegrenzer	8
Leistungsbegrenzer	8

Vor der ersten Verwendung

Benutzung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignete Töpfe	9
Topferkennung	10
Leistung einstellen	10
Kocheinstellungen	11

Bedienung

Intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung	12
Einschalten und Einstellen der Leistung	12
Boost-Funktion	13
Fertig mit Kochen	13
Topferkennungssymbol	13
Topf-Verschiebefunktion	14
Bridge-Induktionskochzonen koppeln	14
Grillfunktion	15
Timerbedienung	15
Eieruhr	16
Kochzeitzähler	17
Automatische Aufwärmfunktion	17
Verriegelungsfunktion	18
Pausenfunktion	18
Wiederherstellungsfunktion	18
Warmhaltefunktion	18

Chefkoch-Funktion 19
Automatische Kochfunktionen 19
Automatische Kochfunktion „Kochen“ 20
Automatische Kochfunktion „Dampfgaren“ 20
Automatische Kochfunktion „Pasta“ 21
Automatische Kochfunktion „Braten“ 22
Automatische Kochfunktion „Temperatur halten“ 23
Benutzereinstellungen 23
Servicemenü 24

Pflege

Reinigung 27

Fehlersuche

Allgemeines 28
Fehlersuchtabelle 28

Technische Daten

Angaben gemäß der Verordnung (EU) 66/2014 30

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen 31

Gebruikte pictogrammen – Pictogrammes utilisés
Verwendete Piktogramme – Pictograms used



Belangrijk om te weten – Important à savoir
Wichtig zu wissen – Important information



Handig om te weten – Bon à savoir – Wissenswertes – Nice to know

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl dieses Geräts. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir insbesondere die einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt.

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie dieses Gerät am besten verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie zudem Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.

Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung gut auf.

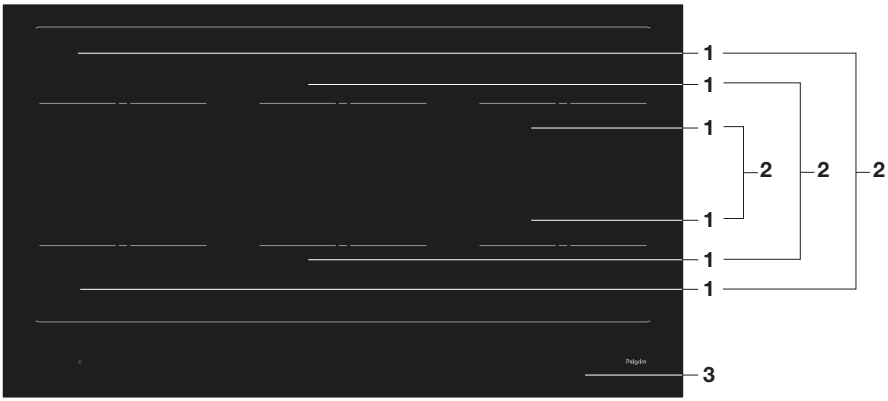
Diese Bedienungsanleitung dient als Referenz für den Kundendienst. **Kleben Sie deshalb das Typenschild in das dafür bestimmte Feld auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um Ihre Fragen entsprechend beantworten zu können.

Die Installationsanleitung wird gesondert mitgeliefert.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

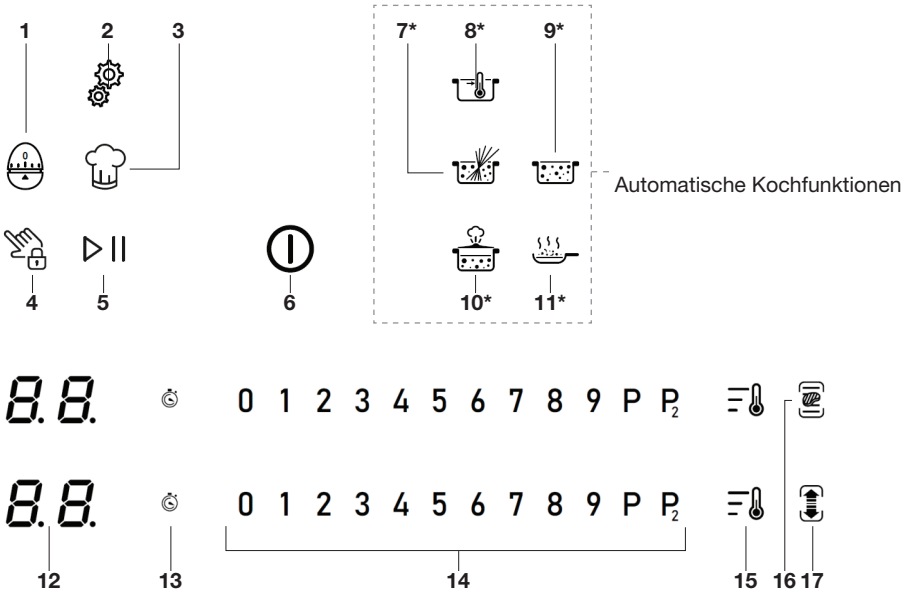
Auf unserer Website finden Sie die neuste Version des Benutzerhandbuchs.

Beschreibung



1. Bridge-Induktionskochzone 220 x 185 mm (2,1 kW/2,6 kW Boost/3,7 kW doppelter Boost)
2. Gekoppelte Bridge-Induktionskochzone 220 x 390 mm (3,7 kW)
3. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Eieruhrtaste
2. Menütaste (Benutzereinstellungen)
3. Taste „Chefkoch“
4. Verriegelungstaste
5. Pausentaste
6. Ein-/Aus-Taste
7. Pasta-Taste
8. Taste „Temperatur halten“ (genaues Halten der Temperatur)
9. Kochtaste
10. Dampftaste
11. Brattaste
12. Leistungsanzeige/Timer-Anzeige
13. Timer-Taste
14. Schieberegler (von Stand 0 bis Stand P2) zum:
    - ▹ Einstellen eines Wertes für eine Kochzone und den Timer
15. Warmhaltetaste
16. Grilltaste
17. Bridge-Taste

* Dies sind automatische Kochfunktionen

Meldungen auf der Anzeige

Display	Beschreibung
0	Leistungsstufe 0: die Kochzone ist aktiviert.
1 - 9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Einstellung/ 9 = hohe Einstellung.
P / P2	Boost aktiv / Doppelter Boost aktiv.
u	Kein (geeigneter) Topf in der Kochzone (Symbol Topferkennung).
H 	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jedes Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzone noch heiß ist. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „**H**“ eingeschaltet, solange die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, wenn diese Anzeige leuchtet. **Achtung! Verbrennungsgefahr.**
L	Verriegelungsfunktion aktiv.
A	Automatisches Erhitzen aktiv.
_ = =	Warmhaltefunktion aktiv (44 °C / 70 °C / 94 °C).
II	Pausenfunktion aktiv.
bo	Kochfunktion „Kochen“ aktiv.
St	Kochfunktion „Dampfgaren“ aktiv.
PA	Kochfunktion „Pasta“ aktiv.
Fr	Kochfunktion „Backen“ aktiv.
Ho	Kochfunktion „Temperatur halten“ aktiv.
E	Fehlercode.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

Temperaturschutz

Ein Sensor überwacht ständig die Temperatur bestimmter Bereiche des Kochfeldes. Jede Kochzone verfügt über einen Sensor, der ständig die Temperatur des Topfbodens überwacht, um die Gefahr einer Überhitzung zu vermeiden, wenn ein Topf trocken kocht. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung des Kochfelds automatisch verringert oder das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzer

Der Kochzeitbegrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Diese wird aktiviert, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	**Maximale Nutzungs-Dauer (in Stunden)**
1 – 1,5	10
2 – 3,5	5
4 – 4,5	4
5 – 5,5	3
6 – 6,5	2
7 – 8,5	2

Kochstufe	**Maximale Nutzungs-Dauer (in Stunden)**
9	1
P (Boost) P2 (doppelter Boost)	15 Minuten
Warmhalten	2
Auf Temperatur halten	2
Automatische Kochfunktionen	1
Grillfunktion	2

Leistungsbegrenzer

Hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wird die Boost-Funktion gewählt, dann wird die andere Kochzone automatisch auf eine etwas niedrigere Stufe eingestellt. Ist eine Kochzone auf Boost eingestellt und wollen Sie die andere auf Stufe 9 oder Boost einstellen, schaltet die Kochzone mit Boost automatisch auf eine niedrigere Stufe. Die Leistungsstufe blinkt einige Sekunden auf der Anzeige. Danach wird die maximal zulässige Leistungsstufe angezeigt.

Wenn das Kochfeld an zwei Phasen angeschlossen und der Leistungsbegrenzer auf die entsprechende Konfiguration eingestellt ist (siehe Servicemenü), beeinflussen sich auch die mittlere und die rechte Kochzone gegenseitig. Sobald die maximale Leistungseinstellung erreicht ist, blinkt die Leistungsstufe einige Sekunden auf der Anzeige. Danach wird die maximal zulässige Leistungsstufe angezeigt.

Benutzung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf eine Taste oder den Schieberegler, um diese optimal zu bedienen. Sie müssen keinen Druck ausüben. Die Touch-Tasten reagieren nur auf leichten Druck mit der Fingerspitze. Bedienen Sie die Tasten nicht mit anderen Gegenständen.

Induktionsgeräusche

Ein tickendes Geräusch
Dies wird durch den Leistungsbegrenzer der Kochzonen verursacht. Auch bei niedrigeren Kochstufen können Sie ein tickendes Geräusch hören.

Töpfe machen Geräusche
Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird. Bei höheren Stufen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Der Ventilator macht Geräusche
Das Gerät verfügt über eine Lüftung, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignete Töpfe

Zum Induktionskochen muss ein Topf einen dicken, flachen Boden haben (mindestens 2,25 mm). Verwenden Sie Töpfe aus magnetischem Material oder Töpfe mit einem Boden in Sandwichbauweise. Andere Töpfe funktionieren weniger gut. Kupfer-, Aluminium- oder Keramiktöpfe sind nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dadurch überhitzen. Dies kann zu Schäden führen. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

⚠ Töpfe, die zuvor auf einem Gaskochfeld benutzt wurden, sind nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.

⚠ Seien Sie bei dünnen, emaillierten Blechtöpfen vorsichtig. Die Emaille kann bei hoher Stufe beschädigt werden, wenn der Topf zu trocken ist. Durch die hohe Leistungsstufen kann sich der Topfboden leicht verziehen.

Minimaler Topfdurchmesser

- Der Mindestdurchmesser des Topfbodens:
  - 100 mm für eine Kochzone von 220 x 185 mm.
  - 240 mm für eine gekoppelte Kochzone.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einem Topf, der den gleichen Durchmesser wie die Kochzone hat. Wenn der Topf zu klein ist, wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung
Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberem Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen Ihnen, Töpfe anzuheben und nicht über das Kochfeld zu schieben.

Topferkennung

- Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Leistungsstufe keinen (eisenhaltigen) Topf feststellt, beginnt das Symbol für die Topferkennung zu blinken. Die Kochzone wird nach einer Minute ausgeschaltet.
- Nehmen Sie beim Kochen einen Topf von der Kochzone, wird das Symbol für die Topferkennung angezeigt. Die Kochzone schaltet sich aus. Das Symbol verschwindet, wenn Sie den Topf wieder auf die Kochzone stellen. Die Kochzone schaltet sich wieder auf der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.
- Wenn die Bridge-Induktionskochzonen gekoppelt sind, blinken die entsprechenden Schieberegler, wenn ein zu kleiner Topf verwendet wird.

Leistung einstellen

Die Kochzone haben Leistungsstufen von 0 bis 9 (in halben Schritten), eine Boost-Stufe (P) und eine doppelte Boost-Stufe (P2). Stellen Sie die Leistung durch Berühren des Schiebereglers ein. Bei der ersten Berührung wird die Stufe für den Teil des Schiebereglers eingestellt, den Sie berühren. Sie können die Einstellung verändern, indem Sie über den Schieberegler wischen. Wenn Sie nach rechts schieben, erhöhen Sie die Stufe. Wenn Sie nach links schieben, verringern Sie die Stufe. Wenn Sie Ihren Finger vom Schieberegler nehmen, heizt die Kochzone auf die eingestellte Stufe auf.

Kocheinstellungen

Da die Einstellungen von der Menge und der Mischung des Gerichts im Topf abhängen, gilt folgende Tabelle nur als Richtlinie.

Verwenden Sie die Boost-Einstellung zum:
- schnellen Aufkochen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.

Verwenden Sie die Einstellung 8,5 - 9 zum:
- Anbraten von Fleisch
- Zubereiten von Fisch
- Braten von Omeletts
- Braten gekochter Kartoffeln
- Frittieren von Lebensmitteln

Verwenden Sie die Einstellung 7 - 8 zum:
- Braten dicker Eierkuchen
- Braten von dickem, paniertem Fleisch
- Braten von Speck (Fett)
- Kochen roher Kartoffeln
- Braten von Armen Rittern
- Braten von paniertem Fisch
- Kochen von Pasta
- Braten von dünnem (paniertem) Fleisch

Verwenden Sie die Einstellung 4 - 6,5 zum:
- Kochen größerer Mengen
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten von dickem paniertem Fleisch

Verwenden Sie die Einstellung 1 - 3,5 zum:
- Ziehen lassen von Bouillon
- Schmoren von Fleisch
- schonendem Garen von Gemüse
- Schmelzen von Schokolade
- Pochieren
- Schmelzen von Käse

Lesen Sie das Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ sorgfältig durch, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Dadurch wird ein unsachgemäßer Gebrauch des Kochfelds verhindert.

Wenn das Kochfeld zum ersten Mal an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall angeschlossen wird, blinkt die Menütaste für zwei Minuten. Das Kochfeld befindet sich im Einstellungsmodus. Sie können das Kochfeld benutzen, indem Sie es mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.

Intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung

Dies ist ein intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung. Wenn ein Topf auf eine Zone gestellt wird, leuchtet der entsprechende Schieberegler auf und der Kochvorgang kann gestartet werden, indem zum Beispiel eine Leistungsstufe und ein Timer ausgewählt wird. Auch die Tasten der verfügbaren Funktionen, die ausgewählt werden können, leuchten auf. Leistungsstufen und Funktionen, die nicht aufleuchten, können zu diesem Zeitpunkt nicht ausgewählt werden. Aktive Leistungsstufen oder Funktionen leuchten am hellsten.

Einschalten und Einstellen der Leistung

Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, bis Sie ein akustisches Signal hören.
   - ▹ Es wird eine kurze Animation angezeigt.
   - ▹ Die verfügbaren Funktionen werden gedimmt angezeigt.
2. Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
   - ▹ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
   - ▹ Weitere verfügbare Funktionen werden gedimmt angezeigt.
3. Verwenden Sie den Schieberegler der betreffenden Kochzone, um die gewünschte Stufe einzustellen.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch der eingestellten Stufe.
   - ▹ Die Leistungsstufe wird angezeigt und die Stufe ist auch am Schieberegler zu erkennen (die Ziffern sind heller).
   - ▹ Stellen Sie durch verschieben des Schiebereglers eine höhere oder niedrigere Leistung ein.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion ausgewählt wird.

Boost-Funktion

Sie können die Boost-Funktion verwenden, um max. 15 Minuten auf der höchsten Stufe zu kochen. Es gibt eine Boost-Stufe (P) und eine doppelte Boost-Stufe (P2).



Da die Boost-Funktion hohe Temperaturen erreichen kann, darf diese nur zum Kochen mit Wasser verwendet werden. Öl oder Fett kann bei Verwendung der Boost-Funktion verbrennen.

1. Verwenden Sie den Schieberegler der betreffenden Kochzone, um P oder P2 einzustellen.
   - ▹ Stufe „P' oder „P2“ wird angezeigt.
   - ▹ Nach 15 Minuten ertönt ein akustisches Signal. Die Leistung wird auf Stufe 9 herabgesetzt.



Berühren Sie den Schieberegler, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Fertig mit Kochen

1. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken, bis Sie ein akustisches Signal hören.



Das Symbol H erscheint in der Anzeige der Kochzone, wenn diese zu heiß ist, um sie zu berühren. Das Symbol erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können auch Energie sparen, indem Sie eine noch heiße Kochzone zum Erhitzen anderer Töpfe verwenden.



Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen vorgenommen werden, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

Topferkennungssymbol

Wenn das Topferkennungssymbol auf der Anzeige blinkt:

- haben Sie den Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt
- ist der Topf nicht zum Kochen auf einem Induktionskochfeld geeignet
- ist der Topf zu klein oder steht nicht richtig auf der Kochzone.
  - ▹ Die Kochzone funktioniert erst dann, wenn ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird.

Topf-Verschiebefunktion

Mit der Topf-Verschiebefunktion können die Leistungseinstellungen und ein eventuell laufender Timer von einer Kochzone auf eine andere übertragen werden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Es wird mindestens ein Topf auf das Kochfeld gestellt, eine Leistung und eventuell ein Timer für diesen Topf eingestellt.
- Heben Sie den Topf an und stellen Sie ihn innerhalb von drei Sekunden auf eine andere leere Kochzone.
- Die Leistungsstufe und ein eventuell laufender Timer werden automatisch auf die andere Kochzone übertragen. Der Kochvorgang wird auf die gleiche Weise wie auf der vorherigen Kochzone fortgesetzt. Die vorherige Kochzone wird sofort abgeschaltet.

Hinweise

- Die Topf-Verschiebefunktion ist nur verfügbar, wenn die dauerhafte Topferkennung eingeschaltet ist.
- Eventuell aktive automatische Kochfunktionen können nicht übertragen werden und werden abgebrochen, wenn der Topf verschoben wird.
- Achten Sie darauf, dass immer nur ein Topf verschoben wird.

Bridge-Induktionskochzonen koppeln

Die Bridge-Induktionskochzonen können miteinander gekoppelt werden. Dadurch entsteht eine große Zone. Der Topf muss groß genug sein, um die Mitte der vorderen und hinteren Kochzone abzudecken (>240 mm).

1. Stellen Sie den Topf in die Mitte der beiden Bridge-Induktionskochzonen.
   - ▹ Die Bridge-Taste und die Grilltaste werden sichtbar.
2. Drücken Sie auf die Bridge-Taste.
   - ▹ Die Bridge-Taste leuchtet heller.
   - ▹ Auf der Anzeige der vorderen Zone erscheint eine „0“.
3. Verwenden Sie einen Schieberegler, um die gewünschte Leistung für die gekoppelten Kochzonen einzustellen.
   - ▹ Die Stufe wird auf der Anzeige der vorderen Zone angezeigt.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie durch Verschieben des Schiebereglers eine höhere oder niedrigere Leistung ein.
4. Drücken Sie die Bridge-Taste, um die Bridge-Induktionskochzonen wieder zu trennen.
   - ▹ Auf beiden Anzeigen erscheint eine „0“.



Wenn der verwendete Topf beide Zonen nicht ausreichend abdeckt, blinken aus Sicherheitsgründen beide Schieberegler und es kann keine Leistungsstufe eingestellt werden.

Grillfunktion

Mit dieser Funktion nutzen Sie einen Grill mit den richtigen Leistungsstufen optimal. Die Schritte zwischen den verschiedenen Leistungsstufen sind bei der Grillfunktion kleiner vorgegeben. Auf diese Weise lässt sich die Temperatur genauer einstellen.

1. Legen Sie eine Grillplatte auf beide Bridge-Induktionskochzonen.
   - ▹ Die Bridge-Taste und die Grilltaste werden sichtbar.
2. Drücken Sie die Grilltaste.
   - ▹ Die Grilltaste leuchtet heller.
   - ▹ Auf der Anzeige der vorderen Zone erscheint eine „0“.
3. Verwenden Sie einen Schieberegler, um die gewünschte Leistung einzustellen.
   - ▹ Die Stufe wird auf der Anzeige der hinteren Zone angezeigt.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie durch Verschieben des Schiebereglers eine höhere oder niedrigere Leistung ein.
4. Drücken Sie die Grilltaste, um die Grillfunktion auszuschalten.
   - ▹ Auf beiden Anzeigen erscheint eine „0“.



Wenn die verwendete Grillplatte beide Zonen nicht ausreichend abdeckt, blinken aus Sicherheitsgründen beide Schieberegler und es kann keine Leistungsstufe eingestellt werden.

Timerbedienung

Der Timer ist an eine aktive Kochzone gekoppelt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Die Zeit muss ziffernweise eingestellt werden. Die einzustellende Dauer beträgt max. 99 Minuten.

1. Berühren Sie die Timer-Taste der betreffenden Kochzone, um den Timer einzuschalten.
   - ▹ Der Timer-Taste beginnt zu blinken. Solange die Taste blinkt, kann die Zeit eingestellt werden.
   - ▹ In der Anzeige wird „--“ angezeigt, wobei der erste Strich blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit ein, die vordere Ziffer zuerst (wählen Sie für eine Zeit unter 10 Minuten eine „0“).
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Timer-Taste oder warten Sie bis die Zahl nicht mehr blinkt.
4. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein, jetzt die zweite Ziffer.
5. Berühren Sie zur Bestätigung die Timer-Taste oder warten Sie bis die Zahl nicht mehr blinkt.
   - ▹ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer herunterzuzählen.
   - ▹ Die Anzeige zeigt nun die Zeit und nicht mehr die Leistungsstufe an.
   - ▹ Ein blinkender Punkt rechts neben der Zeit zeigt an, dass für diese Kochzone ein Timer eingestellt wurde.

- ▹ Die gewählte Kochzone wird automatisch ausgeschaltet, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige zeig „00“.
- ▹ Berühren Sie die Timer-Taste, um den Alarm auszuschalten.



Berühren Sie die Timer-Taste und stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler auf „00“, um den Timer vorzeitig auszuschalten.



Um zwischendurch die eingestellte Leistungsstufe anzuzeigen oder zu ändern, berühren Sie den Schieberegler. Die Leistungsstufe wird für vier Sekunden angezeigt. Danach wird wieder die Timer-Zeit angezeigt.

Eieruhr

Die Eieruhr ist nicht an eine Kochzone gekoppelt. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der Küchenwecker weiter. Die Eieruhr kann mit dem Schieberegler der Kochzone links vorne eingestellt werden.



Die Zeit muss ziffernweise eingestellt werden. Die einzustellende Dauer beträgt max. 99 Minuten.

1. Berühren Sie die Eieruhrtaste, um die Eieruhr einzuschalten.
   - ▹ Der Eieruhrtaste beginnt zu blinken. Solange die Taste blinkt, kann die Zeit eingestellt werden.
   - ▹ In der Anzeige der Kochzone links vorne wird „--“ angezeigt, wobei der erste Strich blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler der Kochzone links vorne die Zeit ein, die vordere Ziffer zuerst (wählen Sie für eine Zeit unter 10 Minuten eine „0“).
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Eieruhrtaste oder warten Sie bis die Zahl nicht mehr blinkt.
4. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein, jetzt die zweite Ziffer.
5. Berühren Sie zur Bestätigung die Eieruhrtaste oder warten Sie bis die Zahl nicht mehr blinkt.
   - ▹ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt die Eieruhr herunterzuzählen.
   - ▹ Die Anzeige zeigt nun die Zeit und nicht mehr die Leistungsstufe an, wenn diese eingestellt ist.
   - ▹ Ein blinkender Punkt links neben der Zeit zeigt an, dass eine Eieruhr eingestellt wurde.
   - ▹ Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige zeigt „00“.
   - ▹ Berühren Sie die Eieruhrtaste, um den Alarm auszuschalten.



Berühren Sie die Eieruhrtaste und stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler auf „00“, um die Eieruhr vorzeitig auszuschalten.

Kochzeitzähler

Diese Funktion gibt an, wie lange die Kochzone während des Kochens genutzt wird.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone und stellen Sie die Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie drei Sekunden lang die Timer-Taste, bis „00“ auf der Anzeige erscheint.
   - ▹ Der Kochzeitzähler ist aktiviert, die Zeit läuft.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochzone auf „0“, um den Kochzeitzähler anzuhalten.

Automatische Aufwärmfunktion

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf die höchste Leistungsstufe eingestellt, damit Ihre Topf schnell die gewünschte Temperatur erreicht. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit kehrt die Leistungsstufe auf die eingestellte Leistung zurück. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8,5 verfügbar.

Leistungsstufe	**Aufwärmzeit (Sekunden)**
1 – 1,5	48
2 – 2,5	144
3 – 3,5	230
4 – 4,5	312
5 – 5,5	408
6 – 6,5	120
7 – 7,5	168
8 – 8,5	216

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
   - ▹ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler der jeweiligen Kochzone die gewünschte Stufe ein und halten Sie den Finger eine Weile auf diesem Stand, bis „A“ auf der Anzeige erscheint.
   - ▹ „A“ und die gewählte Leistungsstufe blinken abwechselnd auf der Anzeige.
   - ▹ Wenn die Zeit zum automatischen Aufwärmen abgelaufen ist, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Leistung um.
   - ▹ Die gewählte Leistung wird dauerhaft auf der Anzeige angezeigt.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.

Verriegelungsfunktion

Benutzen Sie diese Funktion, um ein versehentliches Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie die Verriegelungstaste, bis auf allen Anzeigen ein „L“ erscheint.
   - ▹ Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert.
3. Beim erneuten Einschalten des Kochfelds ist die Verriegelungsfunktion aktiv.
   - ▹ Auf allen Anzeigen erscheint „L“.
4. Drücken Sie erneut die Verriegelungstaste, bis auf allen Anzeigen das „L“ verschwindet.
   - ▹ Die Verriegelungsfunktion ist deaktiviert.

Pausenfunktion

Sie können den Kochvorgang unterbrechen (max. 10 Minuten), anstatt das Kochfeld auszuschalten. Eingeschaltete Kochzonen schalten automatisch auf Stufe 1 und die Timer werden pausiert. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet wird.

1. Drücken Sie ca. 2 Sekunden auf die Pausentaste.
   - ▹ Auf allen Anzeigen erscheint das Pausensymbol.
   - ▹ Das Kochfeld befindet sich im Pausenmodus.
   - ▹ Nur die Ein-/Aus-Taste und die Pausentaste sind aktiv.
2. Berühren Sie die Pausentaste erneut, um die Pausenfunktion auszuschalten.
   - ▹ Der Kochvorgang und die Timer werden fortgesetzt.

Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet wird, können alle Einstellungen mit Hilfe der Wiederherstellungsfunktion wiederhergestellt werden.
1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste innerhalb von 6 Sekunden.
2. Berühren Sie die Pausentaste innerhalb von 10 Sekunden.

Warmhaltefunktion

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen nach dem Kochen bei einer Temperatur von +/- 44 °C, 70 °C oder 94 °C warmzuhalten.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.

2. Berühren Sie die Warmhaltetaste einmal (44 °C), zweimal (70 °C) oder dreimal (94 °C).
   ▹ Die Warmhaltefunktion ist aktiv. Auf der Anzeige erscheint das entsprechende Warmhaltesymbol.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

Chefkoch-Funktion

Mit dieser Funktion werden alle Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet und das Kochfeld ist in drei gekoppelte Zonen unterteilt. Die Leistungsstufen dieser Zonen sind vordefiniert und können bei Verwendung dieser Funktion geändert werden. Die zuletzt verwendeten Einstellungen werden gespeichert, damit diese bei der nächsten Verwendung der Chefkoch-Funktion genutzt werden können.

- Für die linken Kochzonen wird automatisch Leistungsstufe 3 aktiviert.
- Für die mittleren Kochzonen wird automatisch Leistungsstufe 6 aktiviert.
- Für die rechten Kochzonen wird automatisch Leistungsstufe 9 aktiviert.

1. Stellen Sie einen Topf (oder mehrere Töpfe) in die Mitte einer Kochzone.
2. Berühren Sie die Taste „Chefkoch“.
   ▹ Auf den Anzeigen erscheinen die Leistungsstufen und die Bridge-Tasten leuchten.
3. Passen Sie gegebenenfalls die Leistungsstufen der Zonen an Ihre eigenen Bedürfnissen an. Sie können die Zonen auch trennen und einzeln bedienen. Die letzten Einstellungen werden gespeichert.
4. Berühren Sie die Taste „Chefkoch“, um die Chefkoch-Funktion auszuschalten.

Automatische Kochfunktionen

Dieses Kochfeld verfügt über 5 automatische Kochfunktionen. Die tatsächliche Leistung dieser Kochfunktionen hängt stark von den verwendeten Töpfen und bestimmten anderen Parametern ab:

- Die automatischen Kochfunktionen funktionieren am genauesten bei Edelstahltöpfen mit Sandwichboden.
- Die automatischen Kochfunktionen funktionieren weniger genau mit aluminiumhaltigen oder mehrschichtigen Töpfen.
- Die Verwendung von Töpfen aus Gusseisen und Stahl wird nicht empfohlen.
- Achten Sie beim Kochen, Dampfgaren, Pasta Kochen und Braten darauf, dass Sie einen Topf, der kälter als 40 °C ist, und eine Zone ohne Restwärme (kälter als 60 °C) verwenden.
- Wenn der Topf von einer Zone in eine andere bewegt wird, werden die automatischen Kochfunktionen nicht übertragen.
- Wenn der Topf länger als 20 Sekunden angehoben wird, werden die aktivierten automatischen Kochfunktionen aufgehoben.
- Sie können mehrere automatische Kochfunktionen gleichzeitig für verschiedene Zonen verwenden.
- Der Timer oder der Kochzeitzähler kann mit den automatischen Kochfunktionen verwendet werden.

Automatische Kochfunktion „Kochen“

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Sieden. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, schaltet die ausgewählte Zone standardmäßig auf Leistungsstufe 1, um Energie zu sparen. Bei Verwendung dieser Funktion können Sie diese Einstellung jederzeit mit dem Schieberegler ändern.

Achtung

- Während des Kochens dürfen sich keine Zutaten wie Salz oder Lebensmittel im Topf befinden.
- Die Wasserhöhe im Topf muss zwischen 3 cm und 9 cm liegen.
- Der Aufwärmprozess kann mit oder ohne Deckel erfolgen.
- Das Nachfüllen von Wasser während der automatische Kochfunktion „Kochen“ stört die Genauigkeit.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
   - ▹ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
2. Berühren Sie die Taste „Kochen“.
   - ▹ Die Taste „Kochen“ und der Schieberegler beginnen zu blinken.
3. Berühren Sie den Schieberegler.
   - ▹ Auf der Anzeige erscheint „bo“ und der Schieberegler zeigt eine Animation.
   - ▹ Während der Animation blinkt Leistungsstufe 1; wenn das Wasser kocht, wird diese Stufe automatisch für die Kochzone eingestellt.
   - ▹ Die gewählte Zone wird aufgeheizt und bringt das Wasser zum Siedepunkt. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Funktion „Kochen“ auszuschalten.

Berühren Sie während der Kochfunktion „Kochen“ den Schieberegler, um Leistungsstufe 1 nach Wunsch anzupassen. Wenn das Wasser kocht, wird diese neue Stufe automatisch für die Kochzone eingestellt.

Automatische Kochfunktion „Dampfgaren“

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Siedepunkt und hält es dort, sodass genügend Dampf für Gemüse oder andere Speisen entsteht. Sie können die Dampfmenge jederzeit ändern, indem Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler anpassen. Wenn alles Wasser verdampft ist, wird die Leistungsstufe abgeschaltet.

Achtung

- Das Gemüse (oder andere Lebensmittel) muss sich mit mindestens 3 cm Wasser im Topf befinden, bevor das Dampfgaren aktiviert wird.
- Der Topf muss einen Deckel haben.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
   ▹ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
2. Berühren Sie die Taste „Dampfgaren“.
   ▹ Die Taste „Dampfgaren“ und der Schieberegler beginnen zu blinken.
3. Berühren Sie den Schieberegler.
   ▹ Auf der Anzeige erscheint „St“ und der Schieberegler zeigt eine Animation.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Funktion „Dampfgaren“ auszuschalten.



Wenn das Wasser kocht, berühren Sie während der Kochfunktion „Dampfgaren“ den Schieberegler, um die Leistungsstufe (die Dampfmenge) nach Wunsch anzupassen.

Automatische Kochfunktion „Pasta“

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Sieden. Nach dem Hinzufügen der Nudeln und des Salzes hält die Funktion den Siedepunkt, ohne dass das Wasser überkocht.

Achtung

- Während des Erhitzens dürfen sich keine Zutaten wie Salz oder Lebensmittel im Topf befinden.
- Die Wasserhöhe im Topf muss zwischen 3 cm und 13 cm liegen.
- Der Aufwärmprozess kann mit oder ohne Deckel erfolgen.
- Füllen Sie während des gesamten Vorgangs kein Wasser nach.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
   ▹ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
2. Berühren Sie die Taste „Pasta“.
   ▹ Die Taste „Pasta“ und der Schieberegler beginnen zu blinken.
3. Berühren Sie den Schieberegler.
   ▹ Auf der Anzeige erscheint „PA“ und der Schieberegler zeigt eine Animation.
   ▹ Die gewählte Zone wird aufgeheizt und bringt das Wasser zum Siedepunkt. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
4. Nehmen Sie den Deckel vom Topf und geben Sie die Nudeln und eventuell etwas Salz in den Topf.
5. Bestätigen Sie, dass die Zutaten hinzugefügt wurden, indem Sie den blinkenden Schieberegler berühren.
   ▹ Der Kochzeitzähler startet automatisch.
6. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Funktion „Pasta“ auszuschalten.

Automatische Kochfunktion „Braten“

Diese Funktion bringt die Pfanne automatisch auf die richtige Temperatur, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu braten. Nach dem Hinzufügen von Öl und der Lebensmittel hält die Funktion die richtige Temperatur, ohne dass die Lebensmittel verbrennen.

Leistungsstufe	**Verwendung**
1	Butter schmelzen, Omelett (ohne Kruste).
2	Schonendes Braten, zum Beispiel panierte Lebensmittel, Bratkartoffeln.
3	Gemüse (Paprika, Zwiebeln).
4	Tiefkühlkartoffeln, Rösti, Schnitzel.
5	Eierkuchen, Tiefkühlkartoffeln, Rösti, Schnitzel, Speck.
6	Gemüse (Paprika, Zwiebeln), Meeresfrüchte.
7	Wurst, Speck.
8	Starkes Braten (z. B. Steak).
9	Gefrorene Lebensmittel dämpfen, Lendenstücke.

Achtung
Während des Erhitzens dürfen sich kein Öl oder andere Zutaten in der Pfanne befinden.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
   - ▹ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
2. Berühren Sie die Taste „Braten“.
   - ▹ Die Taste „Braten“ und der Schieberegler beginnen zu blinken.
3. Berühren Sie den Schieberegler.
   - ▹ Auf der Anzeige erscheint „Fr“ und der Schieberegler zeigt eine Animation.
4. Stellen Sie den Schieberegler auf die gewünschte Leistungsstufe ein.
   - ▹ Die gewählte Zone heizt auf und bringt die Pfanne auf die richtige Temperatur.
   - ▹ Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
5. Geben Sie Öl und Lebensmittel hinzu.
6. Bestätigen Sie, dass die Zutaten hinzugefügt wurden, indem Sie den blinkenden Schieberegler berühren.
   - ▹ Der Kochzeitzähler startet automatisch.
7. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Funktion „Braten“ auszuschalten.

Automatische Kochfunktion „Temperatur halten“

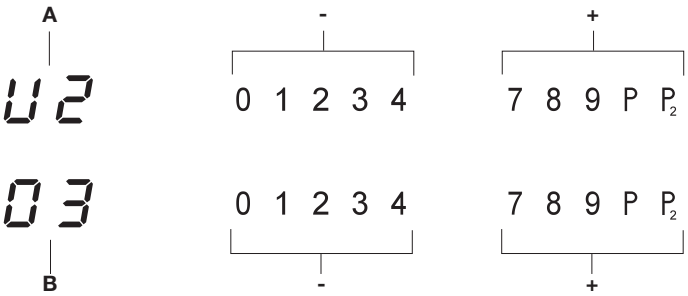
Diese Funktion hält automatisch die aktuelle Gartemperatur Ihrer Speisen. Wenn neue (kalte) Speisen hinzugefügt werden, wird die Leistung automatisch wieder auf die eingestellte Temperatur erhöht.

Auf dem Kochfeld stehen Töpfe und das Kochfeld ist in Betrieb. Die Taste „Temperatur halten“ ist sichtbar.

1. Berühren Sie die Taste „Temperatur halten“.
   - ▹ Die Taste „Temperatur halten“ und der Schieberegler beginnen zu blinken.
2. Berühren Sie den Schieberegler.
   - ▹ Auf der Anzeige erscheint „Ho“ und der Schieberegler zeigt eine Animation.
   - ▹ Die Temperatur der ausgewählten Zone wird analysiert.
   - ▹ Nach einer Weile ertönt zur Bestätigung ein akustisches Signal, dass die Temperatur gehalten wird.

Benutzereinstellungen

Über die Benutzereinstellungen kann das Kochfeld individuell eingestellt werden. Mit dem linken (-) und rechten (+) Teil der Schieberegler können Sie zu den verschiedenen Menüpunkten (A) mit den entsprechenden Werten (B) navigieren. Jedes Element hat einen anderen Auswahlwert, der in der Tabelle beschrieben ist.



Menüpunkt (A)	**Werte (B)**	**Werks-einstellungen**
U2: Lautstärke der Tastentöne	0: minimale Lautstärke ... 3: maximale Lautstärke	3
U3: Lautstärke der Warntöne	0: minimale Lautstärke ... 3: maximale Lautstärke	2

Menüpunkt (A)	Werte (B)	Werks-einstellungen
U6: dauerhafte Topferkennung	0: dauerhafte Topferkennung nicht aktiv 1: dauerhafte Topferkennung aktiv	1
U7: Tonsignal des Timers	0: Tonsignal für 120 Sekunden 1: Tonsignal für 20 Sekunden 2: ein einzelnes Tonsignal	0
U8: Leistungsbegrenzer Diese Einstellung treffen auf einen einphasigen Anschluss zu!	--: keine Leistungsbegrenzung 2.0: Leistung begrenzt auf 2,0 kW 2.1: Leistung begrenzt auf 2,1 kW ... 10: Leistung begrenzt auf 10 kW	--

1. Drücken Sie 3 Sekunden auf die Menütaste.
   - ▹ Der Menüpunkt und der zugehörige Wert wird auf der Anzeige der beiden rechten Kochzonen angezeigt.
2. Berühren Sie den oberen Schieberegler, um einen anderen Menüpunkt auszuwählen.
   - ▹ Der linke Teil verringert den Wert, der rechte Teil erhöht den Wert.
3. Berühren Sie den unteren Schieberegler, um einen anderen Wert zu wählen.
   - ▹ Der linke Teil verringert den Wert, der rechte Teil erhöht den Wert.
4. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden, um die Einstellungen zu bestätigen.
5. Berühren Sie die Menütaste 1 Sekunde, um das Menü zu verlassen.

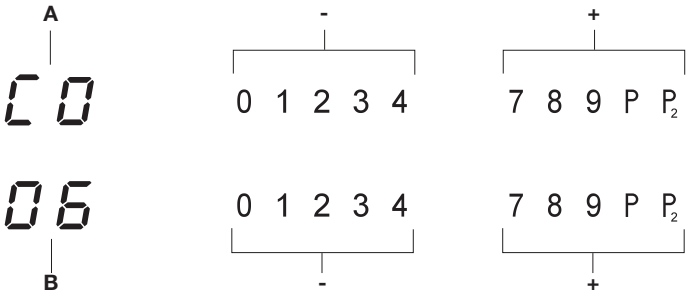
Servicemenü

Das Servicemenü ist ausschließlich für registrierte und qualifizierte Installateure bestimmt.



Öffnen Sie das Servicemenü in weniger als 2 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz.

1. Halten Sie die blinkende Menütaste gedrückt.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste innerhalb von 1 Sekunde 3 Mal.
   - ▹ Jede gültige Berührung einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
3. Halten Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste für 5 Sekunden gedrückt.
   - ▹ Wenn die Eingabe erfolgreich war, erscheint der Service-Menüpunkt (A) und der dazugehörige Wert (B) auf den Anzeigen der beiden rechten Kochzonen.
   - ▹ Wenn eine verkehrte Taste gedrückt wurde, ist die Eingabe erst wieder möglich, wenn alle Tasten losgelassen wurden.



4. Berühren Sie den oberen Schieberegler, um einen anderen Menüpunkt auszuwählen.
   - ▹ Der linke Teil verringert den Wert, der rechte Teil erhöht den Wert.
5. Berühren Sie den unteren Schieberegler, um einen anderen Wert zu wählen.
   - ▹ Der linke Teil verringert den Wert, der rechte Teil erhöht den Wert.
6. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden, um die Einstellungen zu bestätigen.
7. Berühren Sie die Menütaste 1 Sekunde, um das Menü zu verlassen.

Servicemenüpunkt (A)		**Werte (B)**	**Werks-einstellungen**
C0	Konfiguration, Anschluss und Leistungsbegrenzer 2 / 3 Phase	0 ... 23 (siehe Tabelle C0)	17
C1	Variante/Version Vario Master	Pxxx Ux.xx (nicht änderbar)	
C2	Variante/Version Vario Slaves links	Pxxx Ux.xx (nicht änderbar)	
	Variante/Version Vario Slaves Mitte		
	Variante/Version Vario Slaves rechts		
C3	Betriebsstunden	xxxxx h	
C4	Max. NTC-Temperatur	xxx °C	
C5	Anzahl falscher Verbindungen	xxx	
C6	Demo-Stand	0: Demomodus ausgeschaltet; normale Funktion 1: Demomodus eingeschaltet; alle Funktionen der Touch-Steuerung sind eingeschaltet, ohne das Leistung aktiviert wird.	0
C7	Anzeigetest	-	
C10	Kontrast der Schieberegler und Tasten	0 ... 4 (siehe Tabelle C10)	0

C0	Konfiguration
17	11,1 kW 3 Phasen
18	9,0 kW 3 Phasen
19	7,4 kW 2 Phasen Kochgruppe
20	6,0 kW 2 Phasen Kochgruppe

Hinweis; Konfiguration 0 ... 16 und 21 ... 23 sind nicht für dieses Kochfeld geeignet. Es kann ein Fehlercode auftreten; das Kochfeld nicht benutzen.

C10	Kontrast der Schieberegler und Tasten
0	Maximaler Kontrast zwischen gedimmt und dem voll beleuchteten Teil des Schiebereglers
1	Geringer Kontrast, der gedimmte Teil des Schiebereglers ist etwas heller
2	Geringer Kontrast, der gedimmte Teil des Schiebereglers ist heller
3	Minimaler Kontrast, der gedimmte Teil und der vollständig beleuchtete Teil des Schiebereglers sind gleich hell

Hinweis; die Kontrasteinstellung wirkt sich auch auf die Helligkeit der Funktionstasten aus.

Reinigung

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht ins Glas einbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Glasplatte mit einem Stück Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel, zum Beispiel mit Spülmittel, entfernen.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essig.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwer zu entfernen.
  Dafür sind spezielle Produkte erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzenen Kunststoff und Zucker entfernen Sie am besten damit.



Nicht verwenden!

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese hinterlassen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalk ansammeln können.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Allgemeines

Schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, wenn Sie einen (noch so kleinen) Sprung im Glas sehen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten aus. Bei einem dauerhaften Anschluss schalten Sie die Stromversorgung auf Null. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Fehlersuchtabelle

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, bedeutet dies nicht unbedingt, dass ein Defekt vorliegen muss.
Versuchen Sie zunächst, den Fehler mithilfe der nachfolgenden Liste zu beheben.
Weitere Informationen finden Sie auf der Website.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Die Anzeige leuchtet, wenn das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet wird.	Dies ist die normale Startroutine.	Normale Funktionsweise.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Normale Funktionsweise.
Zu Beginn ist es möglich, dass Sie einen leichten Geruch wahrnehmen.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und legt sich nach mehrmaliger Benutzung des Geräts. Lüften Sie die Küche.
Die Töpfe können beim Kochen Geräusche verursachen.	Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird.	Bei höheren Einstellungen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber die Anzeige zeigt U.	Der verwendete Topf ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
	Es befindet sich kein (geeigneter) Topf in der Kochzone.	
Eine Kochzone schaltet sich plötzlich aus und Sie hören ein Signal.	Die voreingestellte Zeit ist verstrichen.	Normale Funktionsweise.
Das Kochfeld funktioniert nicht und auf der Anzeige wird nichts angezeigt.	Aufgrund eines defekten Kabels oder Anschlusses liegt kein Strom an.	Kontrollieren Sie die Sicherung und den Stromschalter (bei einem festen Anschluss).

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten des Kochfelds wird die Sicherung ausgelöst.	Fehlerhafter elektrischer Anschluss.	Lassen Sie den Stromanschluss kontrollieren.
Auf allen Anzeigen wird das Symbol angezeigt.	Verriegelungsfunktion aktiv.	Deaktivieren Sie die Verriegelungsfunktion.
Die Bedienung reagiert schlecht.	Möglicherweise befindet sich eine dünne Wasserschicht auf dem Kochfeld oder einem Finger, wodurch die Bedienung nicht mehr richtig reagiert.	Sorgen Sie dafür, dass das Kochfeld beziehungsweise der Finger sauber ist.
Die Anzeige zeigt oder Code Er03 an.	Es befindet sich ein Gegenstand oder Wasser auf dem Bedienfeld.	Nehmen Sie den Gegenstand weg, reinigen Sie das Bedienfeld.
Die Anzeige zeigt Code E2 an.	Zu hohe Temperatur des Kochfelds.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld danach wieder ein.
Die Anzeige zeigt Code E8 an.	Die Luftzufuhr der Lüftung ist blockiert/Lüfter defekt.	Beheben Sie die Blockade/ tauschen Sie den Lüfter aus.
Die Anzeige zeigt Code U400 an.	Kontrollieren Sie den Anschluss, das Gerät ist fehlerhaft angeschlossen.	Schalten Sie das Gerät spannungslos und kontrollieren Sie die Netzspannung.
Die Anzeige zeigt Code EC (Er64) oder EC (Er64) an.		Schalten Sie die Kochzone aus, nehmen Sie alle Töpfe vom Kochfeld und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld danach wieder ein.
Die Anzeige zeigt Code E6-3, E6-6, oder Er45-9 an.	Keine Netzspannung. Fehlerhafter Anschluss.	Kontrollieren Sie den Anschluss und die Verbindungen am Gerät.

Wenden Sie sich bei anderen Problemen an den Kundendienst.

Angaben gemäß der Verordnung (EU) 66/2014

Messungen nach EN60350-2

Modellbezeichnung	**IK8093R___**
Kochfeldtyp	Induktionskochfeld
Anzahl elektrischer Kochzonen beziehungsweise Kochbereiche	6
Wärmetechnologie	Kochzonen/-bereiche auf Basis von Induktion
Bei nicht runden Kochzonen oder Kochbereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder elektrisch beheiztem Kochbereich in mm	220x 185 / 220x 185 / 220x 185 220x 185 / 220x 185 / 220x 185
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	169,9 / 170,0 / 158,5 169,9 / 170,0 / 158,5
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	166,1

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

Das Kochfeld schaltet sich in weniger als 20 Minuten nach Abschluss aller Funktionen automatisch in den Aus-Modus.

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.
Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden.
Die entsprechenden Behörden können darüber Auskunft geben.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Möglicherweise wurden folgende Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab, der diese Dienstleistung anbietet.

Durch die getrennte Rückgabe von Haushaltsgeräten werden möglicherweise negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden und die in diesen Geräten enthaltenen Materialien wiederverwertet, wodurch in erheblichem Maße Energie und Rohstoffe eingespart werden.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtlichen in den verwiesenen Normen genannten Anforderungen entsprechen.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

916059

Pelgrim

916059 / VER 2 / 24-04-2025